



# Cupcakes backen und dekorieren (Kleingruppe)

<b>Beschreibung</b>	Veranstaltung mit Zertifikatspflicht Freuen Sie sich auf einen Kurs, in welchem Sie Mini-Cupcakes backen und dekorieren! Kreieren Sie wunderschöne Cupcakes Dekorationen und verblüffen Sie Ihre Gäste mit kleinen Kunstwerken aus Buttercrème und Rollfondant. Diese Zuckermasse eignet sich hervorragend um Blumen, Schmetterlinge, nostalgische Sujets und vieles mehr zu modellieren		
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Im ersten Teil dieses Kurses werden Sie Mini-Cupcakes backen und Sie lernen diese mit farbiger Buttercrème zu dekorieren.</li><li>• Im zweiten Teil werden die Cupcakes mit Zuckermasse (Rollfondant) dekoriert.</li></ul>		
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie können mit einem Teig zweierlei Cupcakes herstellen und backen.</li><li>• Die klassische Buttercrème gelingt Ihnen sicher und Sie wissen, wie Sie diese färben können.</li><li>• Sie lernen wie man Rosen und andere Blumen aus Rollfondant herstellt.</li><li>• Sie können spezifische Werkzeuge für die Herstellung von Cupcakes Dekorationen richtig einsetzen.</li><li>• Sie lernen, Dekorationen aus Fondant nach Vorlage und anhand eigener Ideen herzustellen</li></ul>		
<b>Zusatzinfo</b>	Im Kurspreis sind Mineralwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen. Und auch um den Abwasch brauchen Sie sich nicht zu kümmern!		
<b>Datum</b>	04.12.2021 / E_1553157		
<b>Zeit</b>	10:00 - 13:30 h		
<b>Wochentage</b>	Sa		
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 3.50 Lektion(en) à 60 Minuten		
<b>Preis</b>	CHF 130.00		
<b>Durchführungsort</b>	Jurastrasse 4, 4053 Basel		
<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Sa	04.12.2021	10:00 - 13:30