



Tortendekoration

Beschreibung	Planen Sie einen Kindergeburtstag oder möchten Sie eine Freundin mit einer individuell gestalteten Torte überraschen? Ob Blumen, Schleifen oder ein ganzer Urwald voller Tiere - mit der formbaren Zuckermasse namens Rollfondant ist fast alles möglich. Bringen Sie Ihre Ideen und Skizzen mit in den Kurs und nehmen Sie am Ende Ihr selbst kreiertes Kunstwerk nach Hause.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Dekoration mit Rollfondant• Modellieren von Figuren aus Rollfondant• Kneten und Färben von Rollfondant• Produktion einer individuell gestalteten Torte
Voraussetzung	keine
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie können eine vorbereitete Biskuit-Torte mit Rollfondant überziehen.• Sie kennen verschiedene Dekorationsmöglichkeiten.• Sie können Figuren aus Rollfondant modellieren und ausstechen.
Anschluss-Fortsetzungskurs	<ul style="list-style-type: none">• Desserts_und_Gebäck• Basisküche• Fit_und_gesund_kochen• Saisonale_Küche• Internationale_Küche• Fest_und_Gourmetküche• Kurs_nicht_gefunden?_Teilen_Sie_uns_Ihren_Kurswunsch_mit.
Zusatzinfo	Bitte bringen Sie einen Behälter für den Tortentransport mit in den Kurs. Bitte teilen Sie uns bei der Kursanmeldung mit, falls Sie <ul style="list-style-type: none">• eine Lebensmittel-Intoleranz haben,• dieses Kursangebot schon einmal besucht haben.
Datum	23.12.2022 / E_1591122
Zeit	10:30 - 14:00 h
Wochentage	Fr

Klubschule Migros Baden

Tel. +41 58 568 97 97

Nordhaus 3 / Güterstrasse
5400 Baden

kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch





Tortendekoration

Dauer 1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis CHF 128.00

Durchführungsort Nordhaus 3 / Güterstrasse, 5400 Baden

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Fr	23.12.2022	10:30 - 14:00

Klubschule Migros Baden

Tel. +41 58 568 97 97

Nordhaus 3 / Güterstrasse
5400 Baden

kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch

