



Torten: füllen und verzieren Aufbau

Beschreibung	Jetzt wird es noch detaillierter! Dieser Kurs richtet sich an Alle, die zu Hause gerne Torten backen, aber nach dem Standard nicht mehr weiter kommen. Lernen Sie fantastische Füllungen und Formen kennen, kreieren Sie moderne Biskuits und erschaffen Sie selbst Garnituren für die hausgemachten Torten. Das Beste - in einer Gruppe, die schon Erfahrung mitbringt - wird es noch kreativer und anspruchsvoller!						
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• verschiedene Füllungen• mehrschichtige Torten• andersförmige Torten• spezielle Biskuits• neue Techniken der Fertigstellung						
Voraussetzung	Etwas Backerfahrung oder Besuch des Kurses "Torten füllen und verzieren".						
Zielgruppe	Erwachsene						
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen neue Formen von Torten und viele neue Füllungen• Sie üben neue Garnituren, damit das Umsetzen neuer Ideen besser gelingt						
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss						
Datum	02.03.2023 - 09.03.2023 / E_1616451						
Zeit	18:30 - 21:20 h						
Wochentage	Do						
Dauer	2 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten						
Preis	CHF 174.00						
Durchführungsort	Bahnhofplatz 2, 9000 St. Gallen						
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Do</td><td>02.03.2023</td><td>18:30 - 21:20</td></tr></tbody></table>	Tag	Datum	Zeit	1 Do	02.03.2023	18:30 - 21:20
Tag	Datum	Zeit					
1 Do	02.03.2023	18:30 - 21:20					

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch





Torten: füllen und verzieren Aufbau

Termine	Tag	Datum	Zeit
	2 Do	09.03.2023	18:30 - 21:20

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch

