



Tortendekorationen (Kleingruppe)

Beschreibung	Wollen Sie mit einer selbstgemachten Torte Ihre Gäste überraschen? Kreieren Sie Ihre eigene üppig dekorierte Torte! 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! Neben der Dekoration stellen Sie verschiedene Tortenfüllungen für ein vorbereitetes Biskuit her.		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Dekoration mit Rollfondant• Modellieren von Figuren aus Rollfondant• Kneten und Färben von Rollfondant• Verschiedene Füllungen zubereiten		
Voraussetzung	Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.		
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie können eine Torte mit Rollfondant überziehen.• Sie kennen verschiedene Dekorationsmöglichkeiten.• Sie können Figuren aus Rollfondant modellieren und ausstechen.• Sie können verschiedene Tortenfüllungen herstellen.		
Zusatzinfo	Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten.		
Datum	15.04.2023 / E_1623769		
Zeit	10:00 - 14:00 h		
Wochentage	Sa		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 150.00		
Durchführungsort	Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	15.04.2023	10:00 - 14:00

Klubschule Migros Luzern

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch

