



Kursbeschriebe Kursprogramm Herbst / Winter 2018

Cupcakes Dekorieren (ab 4 bis max. 7 TeilnehmerInnen)

- Sie lernen den Umgang mit Rollfondant (Massa Ticino), unter anderem das Einfärben und das Mischen Ihrer Wunschfarben.
- Sie lernen das Arbeiten mit verschiedenen Werkzeugen und Ausstechern zur Bearbeitung und zum Prägen des Rollfondants.
- Sie lernen die Herstellung von Buttercrème
- Sie lernen das Dressieren der Cupcakes mit Buttercrème, respektive das Belegen der Cupcakes mit Rollfondant
- Pro TeilnehmerIn werden 6 vorbereitete Cupcakes dekoriert, welche in einer speziellen Cupcake-Verpackung nach Hause genommen werden können

Kursgebühr pro Person: CHF 140.00 Dauer: ca. 4 Stunden

(inbegriffen sind sämtliches Material, Getränke, sowie eine Kaffeepause mit etwas Süßem)

Torten Deko Workshop (ab 3 bis max. 5 TeilnehmerInnen)

Dieser Kurs ist auf 2 Abende aufgeteilt (1. Abend ca. 3 Std, 2. Abend ca. 4 Std.):

Teil 1

- Sie lernen die Herstellung von Biscuit und von Crèmes anhand eines Beispiels (wird vorgezeigt)
- Sie lernen das Schneiden des Biscuits, und anschliessend das Füllen der Torte mit Crème
- Sie lernen den Umgang mit Rollfondant (Massa Ticino), unter anderem das Einfärben und das Mischen Ihrer Wunschfarben.

Teil 2

- Sie lernen das Arbeiten mit verschiedenen Werkzeugen und Ausstechern zur Bearbeitung des Rollfondants zur Herstellung einer schönen Tortendekoration.
- Sie lernen das Einkleiden und Dekorieren der Torte mit Rollfondant

Pro TeilnehmerIn wird eine Torte hergestellt, welche in einer Tortenschachtel mit nach Hause genommen wird

Kursgebühr pro Person: CHF 280.00 Dauer: Total ca. 7 Stunden

(inbegriffen sind sämtliches Material, sowie Getränke; am 2. Abend Kaffee & Kuchen)

Cookies Dekorieren (5 bis max. 7 TeilnehmerInnen)

- Sie lernen den Umgang mit Rollfondant (Massa Ticino), unter anderem das Einfärben und das Mischen Ihrer Wunschfarben.
- Sie lernen das Belegen und Dekorieren von Cookies mit Rollfondant
- Sie lernen die Herstellung und das Einfärben von Eiweiss/Zucker-Spritzglasur, sowie Techniken zum Ausdekorieren der Cookies mit Eiweiss/Zucker-Spritzglasur
- Pro TeilnehmerIn werden ca. 8 vorbereitete Cookies dekoriert, welche nach Hause genommen werden können (bitte geeignetes Transportgefäss mitbringen)

Kursgebühr pro Person: CHF 120.00 Dauer: ca. 3 ½ Stunden

(inbegriffen sind sämtliches Material, Getränke, sowie Kaffee mit Cookies)

Kursort: Cookies & Dreams, Hauptstrasse 41, 5734 Reinach AG

Es besteht die Möglichkeit, jeweils nach dem Kurs noch bei Cookies & Dreams einzukaufen. Allen KursteilnehmerInnen wird am Kurstag ein Rabatt von 10% auf das gesamte Sortiment (ausgenommen Möbel und yellowchair Kreidefarben) gewährt.

Anmeldefristen: siehe Kursprogramm

Die Kursgebühren sind im Voraus zu bezahlen.

Kurs-Plätze werden in der Reihenfolge des Anmeldungseingangs berücksichtigt. Eine Anmeldung gilt erst nach Zahlungseingang als definitiv.

Anmeldungen mittels Anmeldeformular im Verkaufsladen von Cookies & Dreams, oder online im Webshop unter

www.cookiesanddreams.ch

Cookies & Dreams by Iris Kyburz

Kontakt: Tel. 079 395 99 69

