



Kursbeschriebe Kursprogramm Herbst / Winter 2019

Cupcakes Dekorieren (ab 4 bis max. 6 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 110.00 Dauer: ca. 3 Stunden
(inbegriffen sind sämtliches Material, Getränke, sowie eine Kaffeepause mit einem Cupcake)

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
 - Sie lernen die Herstellung von essbarer Spitze, sowie das anschliessende Anbringen an die Torte *)
- *) **nur im Kurs vom 7. & 8. November 2019 !**

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)

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

- 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.
- 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 (Massa Ticino)

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 ½ Stunden inkl. ½ Std Mittagspause und kurzer Kaffeepause
(inbegriffen sind sämtliches Material, sowie Getränke; Sandwich, ein Stück Torte & Kaffee)

Rosen Workshop (Rosen aus Blütenpaste) (4 bis max. 7 TeilnehmerInnen)

- Sie lernen die Herstellung von von Rosen aus Blütenpaste
- Es werden zwei Techniken gezeigt:
 - Einfache Herstellung von einer Rose mittels speziellem Ausstecher
 - Herstellung einer Rose von Hand wobei jedes Blatt einzeln hergestellt und anschliessend zu einer Blüte zusammengefügt wird.
 - Falls noch Zeit vorhanden ist, wird noch die Herstellung von Rosenknospen gezeigt.

(bitte geeignetes Transportgefäss mitbringen)

Kursgebühr pro Person: CHF 110.00 Dauer: ca. 3 Stunden
(inbegriffen sind sämtliches Material sowie Getränke)

Drip-Cake Workshop (4 bis max. 6 TeilnehmerInnen)

- Sie lernen die Herstellung von Biscuit und von Crèmes anhand eines Beispiels (wird vorgezeigt). Es werden zwei verschiedene Crèmes hergestellt.
- Sie lernen das Schneiden des Biscuits, und anschliessend das Füllen der Torte mit Crème
- Sie lernen das Einstreichen der Torte mit Crème („Naked Cake“)
- Sie lernen das Verzieren der Torte mit Drips aus Deco Melt (Schokoladenglasur) oder glitzerndem Zuckerguss
- Sie lernen die Herstellung von Blumen aus Rollfondant (Massa Ticino) zum Ausdekorieren der Torte.

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

Kursgebühr pro Person: CHF 175.00 Dauer: ca. 4 Stunden
(inbegriffen sind sämtliches Material, Getränke, sowie Kaffee und etwas Süsses)

Cookies Dekorieren (5 bis max. 6 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 Royal Icing (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

