



Törtchenkurs

Die kleinen Raffinessen der Profis

In diesem Kurs lernt ihr von unseren Konditorinnen wie man einen Dekorbiskuit macht, wie ein Mousse schön luftig-leicht wird und was für den perfekten Genuss unverzichtbar ist. Ihr stellt selbst zwei verschiedene Törtchen aus unserem aktuellen Sortiment her, die ihr auch mit nach Hause nehmen könnt. Bei der Deko aus Früchten und Schokolade könnt ihr dann eurer Kreativität freien Lauf lassen.

Vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt! Bei unseren Kursen lernt ihr alle Arbeitsschritte kennen, die notwendig sind um verschiedene Massen und Teige, Cremes und Füllungen herzustellen. Dieser Kurs findet in kleinen Gruppen bis 12 Personen statt. Kinder sind ab 14 Jahren herzlich willkommen!

Fr. 08.04.²⁰²² Fr. 27.05.²⁰²²

Sa. 09.04.²⁰²² Sa. 28.05.²⁰²²

Sa. 21.05.²⁰²²

14:30-
18:30
Uhr

Kursgebühr: 100,- €

Kursunterlagen und Rezepte, kalte und warme Getränke, jede Menge Törtchen und kleiner Snack inklusive. *



WIR SPENDEN DIE
KURSEINNAHMEN 100% AN:

One Day

MAYBE SOMEONE WILL CHANGE THE WORLD

One Day ist ein junger, gemeinnütziger Verein aus Aschaffenburg mit einer klaren Botschaft: Jeder kann etwas dazu beitragen, die Welt ein Stückchen besser zu machen. ONE DAY setzt sich für Kinderrechte weltweit ein.

www.oneday.de