

1. TORTENROSA KURSPROGRAMM 2017/18

Datum	Kurs
Sa., 16. September	Fondant Basic
Sa., 21. Oktober	Fondant Basic
Sa., + So., 11. + 12. November	Menschliche Figuren *Masterkurs*
Sa., 18. November	Fondant Basic
Sa., 25. November	einfache Figuren modellieren
Sa., 09. Dezember	Fondant Basic
Sa., 13. Januar	Fondant Basic
Sa., 27. Januar	xx
Sa., 03. Februar	Fondant Basic
Sa., + So., 10. + 11. Februar	Menschliche Figuren *Master Kurs*
Sa., 24. Februar	Fondant Basic
Sa., 10. März	Fondant Basic
Sa., 17. März	Frühlingsblütenkurs
Sa., 24. März	Hochzeitstorten
Sa., 07. April	Fondant Basic
Sa., 21. April	Einfache Figuren
Sa., 05. Mai	Fondant Basic
Sa., 09. Juni	Rosenblüten
Sa., 16. Juni	Fondant Basic
Sa., 21. Juli	Fondant Basic
Sa., 25. August	Fondant Basic

2. DIE KURSBESCHREIBUNGEN

FONDANT BASIC

50,-

für Anfänger und Kinder ab 12 Jahren ***sehr einfach***

In diesem Kurs lernen Sie, wie man einen Kuchen in Form bringt, ihn mit Ganache einstreicht und ihn dann ohne Falten oder Risse mit Fondant bezieht. Nach dieser Arbeit kommt die Kür: Den Kuchen nach Lust und Laune dekorieren und verzieren!

Ein vergnüglicher Nachmittag mit hohem Entspannungs- und Erfolgsfaktor.

- Samstags ab 13.00 Uhr bei uns im Laden.
- Bitte einen Kuchen ohne Füllungen oder Cremes mitbringen.

- Privatkurse sind ab 6 Personen möglich.
- Gegen einen Aufpreis backe ich die Kuchen auch für Privatkurse.

Termine:

- 16. September • 21. Oktober • 18. November • 9. Dezember
- 13. Januar • 3. Februar • 24. Februar • 10. März • 7. April
- 5. Mai • 16. Juni • 21. Juli • 25. August



MUFFINS DEKORIEREN

50,-

für Anfänger und Kinder ab 12 Jahren ***sehr einfach***

In diesem Kurs bekommt jeder Kursteilnehmer 6 Muffins und lernt, wie man diese mit Fondant, Creme und Zuckerdeko in kleine Kunstwerke verwandeln kann.



Ein Kurs, der sich auch hervorragend für Junggesellinnenabschiede, Geburtstagspartys und Privatkurse eignet.

- Samstags ab 13.00 Uhr im Laden. Bitte eine Transportbox für die Muffins mitbringen.

- Privatkurse oder für Jungesellinnenabschiede sind ab 6 Personen möglich.

Termine auf Anfrage

FIGUREN AUS FONDANT 50,-

für Anfänger ***einfach***

Aus Fondant gemischt mit ein wenig CMC stellen wir entzückende kleine Figuren her.

Wenn man einmal weiß, wie man diese Figuren herstellt, sind die schnell gemacht und verleihen jeder Torte die besondere Note.

Ein erfreulicher Kurs, um die Seele baumeln zu lassen.

- Samstags ab 13.00 Uhr.
- Bitte eine Transportbox für die Figuren mitbringen.

Termine: 25. November • 21. April



FRÜHLINGSBLÜTEN 50,-

für Anfänger ***einfach***

Aus Gumpaste und mit Hilfe verschiedener Werkzeuge stellen wir herrlich bunte Frühlingsblüten her. Alle Blüten sind essbar, gut vorzubereiten und lange haltbar.

Ein entspannter und meditativer Nachmittag.

- Immer samstags ab 13.00 Uhr
- Bitte eine Transportbox für die Blüten mitbringen.

Termin: 17. März



ROSENBLÜTEN 50,-

einfach* bis *mittelschwer

Rosenblüten sind nicht schwer herzustellen. Mit geschickten Fingern, einer guten Gumpaste und den entsprechenden Werkzeugen lassen sich wunderschöne und völlig unterschiedliche Blüten herstellen. Zudem lernen wir noch, wie man eine Pfingstrose herstellt.

Ein entspannter Nachmittag.



- Immer samstags ab 13.00 Uhr. Bitte eine Transportbox für die Blüten mitbringen.

Termin: 9. Juni

HOCHZEITSTORTE

80,-

mittelschwer

Im Teamwork befüllen und dekorieren wir **eine** mehrstöckige Hochzeitstorte. Die Kuchen bringe ich mit, die Füllungen bereiten wir zu, und dann arbeiten wir uns Schritt für Schritt durch die Krümel, bis am Ende eine Hochzeitstorte entstanden ist, die ihrem Namen alle Ehre macht.

Jeder bekommt ein entsprechend großes Stück mit nach Hause, deshalb bitte ein Behältnis (und eine Schürze) mitbringen.

- Samstag ab 13.00 Uhr
- Privatkurse für Brautjungfern und Brautmütter ab sechs Personen möglich.

Termin: 24. März



MENSCHLICHE FIGUR (MASTERKURS)

200,-

anspruchsvoll

In diesem Kurs wird eine menschliche Figur nach den Gesetzen der Anatomie aus Modellierpaste geformt, bemalt und angekleidet. Samstag und Sonntag ab 9.30 Uhr.

- Inklusive Material, Getränke und Imbiss.

Termine:

11. + 12. November, 10. + 11. Februar



3. UNSERE KURSBEDINGUNGEN

- Alle **voraus gehenden Kurse** sind ausgebucht. Sie können sich aber gerne auf die Warteliste setzen lassen. Manchmal klappt das.
Sprechen Sie mit uns!
- **Privatkurse** sind nach Absprache auch mittwochs und montags möglich.
- In der Regel beginnen alle Kurse am **Samstag um 13.00 Uhr** im Laden.
- **Masterkurse** beginnen um 10.00 Uhr im Laden und beinhalten eine Mittagspause von einer Stunde, in der ein Imbiss gereicht wird. An Samstagen, an denen ein Masterkurs stattfindet, bleibt das Ladengeschäft geschlossen.
- Die **Anmeldung** zu einem Kurs wird mit der Zahlung verbindlich und ein Platz im Kurs wird gewährleistet.
- Für den **Fondant-Basic-Kurs** bringen Sie bitte einen Kuchen ohne Füllungen und Cremes mit. Die **Materialkosten in diesem Kurs gehen extra** (je nach Fondant, den sie wählen, und der Größe des Kuchens, den Sie mitbringen, liegen die zusätzlichen Kosten zwischen 7,- und 15,- €)
- **Bitte bringen Sie immer ein Behältnis mit**, um ihre Kreationen heil nach Hause zu bringen (oder kaufen Sie eines im Laden).
- **Absagen** sind bis 10 Tage vor Kursbeginn kostenlos. Danach behalten wir 50 Prozent der Kursgebühr ein..

