

# 1. DAS TORTENROSA KURSPROGRAMM 2017

---

Datum	Kurs
Sa, 25. März	Frühlingsblüten aus Gumpaste
Sa, 8. April	Fondant Basic
Sa, 22. April	Der „Alles-Mögliche-Kurs“
Sa, 29. April	Fondant Basic
Sa, 6. Mai	Hochzeitstorte
Sa, 20. Mai	Fondant Basic
Sa, 27. Mai	Frühlingsblüten aus Gumpaste
Sa, 10. Juni	Einfache Figuren modellieren
Sa, 17. Juni	Fondant Basic
Sa, 24. Juni	Rosenblüten aus Gumpaste
So, 9. Juli	Köpfe modellieren *Masterkurs*
Sa, 15. Juli	Fondant Basic
Sa, 22. Juli	Muffins dekorieren
Sa, 26. Aug	Fondant Basic
So, 10. September	Einhorn *Masterkurs*
Sa, 16. September	Fondant Basic
Sa+So, 23. + 24. September	Menschliche Figur *Masterkurs*
So, 15. Oktober	Köpfe modellieren
Sa, 21. Oktober	Fondant Basic
Sa, 28. Oktober	Hochzeitstorte
Sa, 4. November	Muffins dekorieren
Sa+So, 11.+12. November	Menschliche Figuren *Masterkurs*
Sa, 18. November	Fondant Basic
Sa, 25. November	Einfache Figuren modellieren

## 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.

Die Materialkosten sind nicht in den Kursgebühren enthalten.

**Termine: 8. April, 29. April, 20. Mai, 17. Juni, 15. Juli,  
26. August, 16. Sept, 21. Okt, 18. Nov**



### 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 ein wenig 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 sind ab 6 Personen möglich.

**Termine: 18. März, 22. Juli, 30. September, 4. November**



## EINFACHE 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 sie 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: 10. Juni, 25. Nov**

## 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: 25. März, 27. Mai**

## SOMMERBLÜTEN 50,-

für Anfänger \*einfach\*

Aus Gumpaste und mit Hilfe verschiedener Werkzeuge stellen wir herrlich verschiedene Sommerblüten 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: 3. Juni**

## 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: 24. 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 6 Personen möglich.

**Termine: 6. Mai, 28. Oktober**

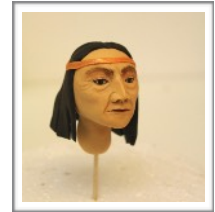
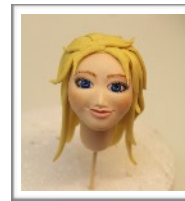


## KÖPFE (MASTERKURS) 100,-

\*anspruchsvoll\*

Wie bearbeitet man einen Klumpen Fondant so, dass daraus ein Kopf entsteht? Wie arbeitet man Alter und Ausdruck in das Gesicht? Wie sind die Proportionen, wo liegt der goldene Schnitt? Fragen über Fragen ... wir setzen sie alle um.

Sonntag (ja, Sonntag) ab 10.00 Uhr im Laden.  
Getränke und Imbiss inklusive



**Termine: 9. Juli, 15. Oktober**

## EINHORN (MASTERKURS) 100,-

\*anspruchsvoll\*

Ein meisterhaft ausgearbeitetes Einhorn aus Fondant. Man kann auch ein Pferd draus machen. Wieder an einem Sonntag ab 10.00 Uhr im Laden inklusive Getränken und einem Imbiss.

**Termin: 10. September**

## 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: 23. + 24. September; 11. + 12. November**



### 3. UNSERE KURSBEDINGUNGEN

---

- **Alle voraus gehenden Kurse** (Februar und März 2017) 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 sonntags 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 Mittagpause 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 % der Kursgebühr ein.

