

Ernährung

Kurzkurs

## Marzipantiere formen

Ziel	Marzipanrohmasse ist vielseitig wandelbar. Im Kurs lernen Sie die Grundtechniken, um aus den Grundformen einfache Marzipantiere selber herzustellen. Sie setzen eigene Ideen unter fachlicher Anleitung um und werden die Tiere passend kolorieren.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"><li>- Grundwissen über die Marzipanherstellung</li><li>- Fachgerechter Umgang mit der Marzipanrohmasse</li><li>- Herstellen einer ersten einfachen Figur nach Anleitung</li><li>- Kolorieren mit der Airbrush-Methode</li><li>- Tipps und Tricks zur Verarbeitung und Aufbewahrung</li><li>- Herstellen der Wunschfigur zum Mitnehmen</li></ul>
Bemerkungen	Bitte eigene Kochschürze mitbringen. Wenn vorhanden bitte Modellierwerkzeuge mitbringen.
Kosten	Kursgeld <span style="float: right;">CHF 50.00</span> Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen

Frühlingssemester 2017

<b>Kurs</b>	<b>Tag</b>	<b>Zeit</b>	<b>Ort</b>	<b>Dauer</b>	<b>Leitung</b>
KOK2A	Di	17:45 - 21:30	A 016	28.03.17 - 28.03.17	Sara Guggenbühler