

Ernährung  
Tortendekor II

Kurzkurs

Ziel	Sie werden eine Torte fachgerecht für die Dekoration vorbereiten und die verschiedenen Dekorationsmöglichkeiten kennenlernen. Ihre eigenen Ideen können Sie unter fachkompetenter Anleitung praktisch umsetzen.		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"><li>- Einsetzen einer Torte</li><li>- Grundwissen über die verschiedenen Dekormassen und Hilfsmittel</li><li>- Ausprobieren verschiedener Dekormassen</li><li>- Herstellen von Blumen und Tieren</li><li>- Überziehen der Torte mit Dekormasse</li><li>- Dekorieren der Torte nach eigenen Ideen</li></ul>		
Bemerkungen	Bitte eigene Kochschürze mitbringen		
Kosten	Kursgeld		CHF 60.00
	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>
KOK4A	Do	17:45 - 21:30	A 016	11.05.17 - 11.05.17	Sara Guggenbühler