



## **Back- und Dekorierkurse:**

### **Basis-Kurs Tortendekoration:**

Sie wollten schon immer aus einem Kuchen ein Kunstwerk machen? In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen des Dekorierens mit Fondant. Es werden Grundtechniken für das Anfertigen von Motivtorten vermittelt (z. B. Vorbereiten der Torte zum Eindecken mit Fondant, die Verarbeitung von Ganache, das Färben und ausrollen des Fondant, Torten fachgerecht eindecken bzw. überziehen mit Fondant, Herstellung verschiedener Dekor-Elemente (flache Blumen/Blüten, Schleifen, Perlen, Muster, usw.)). Sie lernen den Umgang mit den Werkstoffen sowie den nötigen Werkzeugen und Ausstechern.

Mit dem erlernten Wissen werden Sie mit Sicherheit alle Naschkatzen überraschen.

### **Zuckerblumen-Kurs:**

Sie wollten schon immer natürlich wirkende Blumen aus Zucker herstellen?

In diesem Kurs werden verschiedene Techniken zur Herstellung von Zuckerblumen vermittelt. Aus spezieller Zuckerblumen-Paste (eine Art Fondant) fertigen Sie filigrane Blüten und Blätter verschiedener Blumenarten, die denen im Garten zum Verwechseln ähnlich sehen. Das Ausstechen, Drahten und Binden von Blättern und Blüten sowie den Umgang mit verschiedenen Zuckermassen, den Werkstoffen und den benötigten Werkzeugen werden Ihnen von der Kursleiterin erläutert.

Mit dem erlernten Wissen könne Sie im Nu jeden Kuchen und jede Torte zu einem Highlight werden lassen.

### **Modellier-Kurs:**

Schritt für Schritt erlernen Sie in diesem Kurs das Modellieren von einfachen Menschen und Tieren. Sie werden verschiedene Modellier-Techniken und die dazu passende Werkzeuge kennenlernen. Alle wichtigen Schritte, wie das Einfärben, Umgang mit Modellierfondant, Grundlagen von Modellierungen, Umgang mit verschiedenen Ausstechern (Blumen, Buchstaben, usw.) sowie Moulds werden erklärt.

### **Cupcake Kurs**

Nach einer kurzen Einführung in die vielfältigen Dekorationsmöglichkeiten, backen wir gemeinsam unsere Cupcakes und bereiten unterschiedliche Cupcake Toppings vor.

Kursinhalt:

- Grundlagen zum Teig
- Herstellung von Frosting
- Fondant färben und verarbeiten
- Formen und Blüten mit Fondant modellieren
- Tipps und Tricks werden von der Kursleiterin übermittelt