

## *Das Tortenatelier Seminare 2019*

31.01.20	„Immer eine Sünde wert“ Petits Fours und Konfekt	04.09.20	Macarons Luxemburgerli und Co
07.02.20	Macarons Luxemburgerli und Co	18.09.20	Strudel strudeln Vom Teig zur knusprigen Rolle
13.02.20	Klein aber Oho Cupcakes und Cakepops	25.09.20	Strudel strudeln Vom Teig zur knusprigen Rolle
21.02.20	„Immer eine Sünde wert“ Petits Fours und Konfekt	02.10.20	Patisserie für Einsteiger
06.03.20	Patisserie für Einsteiger	23.10.20	Tortenfüllungen von Schlagsahne bis Champagnercanache
13.03.20	Tortenfüllungen von Schlagsahne bis Champagnercanache	30.10.20	Tortendekorationen aus Zuckerpaste und Zuckerguß
20.03.20	Tortendekorationen aus Zuckerpaste und Zuckerguß	06.11.20	Macarons Luxemburgerli und Co
27.03.20	Schokolade, Schokolade, Schokolade	20.11.20	Lebkuchen, Honigkuchen, Pfefferkuchen, Printen
03.04.19	Macarons Luxemburgerli und Co	27.11.20	Weihnachtsgebäck international
24.04.20	„Immer eine Sünde wert“ Petits Fours und Konfekt	04.12.20	Weihnachtsgebäck modern
08.05.20	Patisserie für Einsteiger	11.12.20	Weihnachtsgebäck „Vergessene Schätze“
15.05.20	Tortenfüllungen von Schlagsahne bis Champagnercanache	18.12.20	Geschenke aus der Backstube In letzter Minute
22.05.20	Tortendekorationen aus Zuckerpaste und Zuckerguß		
05.06.20	Macarons Luxemburgerli und Co		
19.06.20	„Immer eine Sünde wert“ Petits Fours und Konfekt		
03.07.20	Macarons Luxemburgerli und Co		
21.08.20	Klein aber Oho Cupcakes und Cakepops		

## **Seminare im Tortenatelier**

Lernen Sie bei unseren Seminaren in Bad Homburg mit anderen passionierten Hobby-Konditoren die Basics der Konditoreikunst.

Doch damit nicht genug. Unsere Backfee führt Sie in ihrer gemütlichen Backstube mit modernster Ausstattung in alle Geheimnisse der Backwelt ein und verrät Ihnen so manche Besonderheit, mit denen Ihre eigenen Kreationen ab sofort noch besser gelingen.

Die Seminare finden Freitags um 19:00 Uhr statt.

Die Seminarzeit beträgt ca. 3 Stunden

Der Preis für ein Seminar beträgt 64,00 Euro pro Person.

### **Im Seminarpreis sind enthalten:**

- Professionelle Unterweisung der Themen
- Rezepte aller gefertigten Produkte
- Alle Zutaten
- Verschiedene alkoholfreie Getränke
- Salzige und pikante Snacks
- Falls nicht vorhanden, Verpackungsmaterial (1,00€)

Ab fünf Seminartickets erhalten Sie für das fünfte Ticket einen Rabatt von 50% und zahlen dafür 32,00 Euro.

Bringen Sie bitte eine Kochschürze und Transportbehälter (1-2) für Ihre fertigen Genusswerke mit.

Bitte zahlen Sie nach der Buchung des Seminars das Ticket innerhalb von 14 Tagen. Sollte die Zahlung nicht erfolgen, verfällt die Reservierung und der Platz wird anderweitig vergeben.

Umbuchungen sind bis 14 Tage vor dem Seminar kostenfrei möglich.

Bis 7 Tage vorher werden 50% der Kursgebühr für den neuen Termin erneut fällig.

Bei Nichtteilnahme verfällt das Ticket.