

Kursspektrum der Backschule Charlotte

Die Charlotte *eine Torte, viele Möglichkeiten*

| | |
|---------------------------|--|
| Petits Fours | kleine Wunder, süße Verführung, virtuose Kunstwerke, als süße Evergreens |
| Tarte, Quiche | süß und herzhaft |
| Baiser | Geheimnisse aus Eischnee |
| Macarons | süße Verführung |
| Teegebäck | Feines zu Tee und Kaffee |
| Pralinen | Träumereien aus Schokolade als zarte Versuchung |
| Kuvertüre | phantasievolle Dekorationen |
| Marzipan | Figürliches aus Marzipan |
| Teig | gerührt, geschlagen, geknetet |
| Konfitüre, Marmeladen | selbst gekocht schmeckt am besten |
| Tortendekor | kleine Kunst, große Wirkung - süßes Feuerwerk der Kreativität |
| Cupcakes | kleine bunte Törtchen |
| Speiseeis | eiskalte Versuchung - belebend und frisch |
| Frühstücksgebäck | Genuss durch Vielfalt am Morgen |
| Nüsse | zum Advent |
| Gewürze | erleben Sie eine Reise durch die Gewürzländer |
| Gebäck aus fernen Ländern | USA, England, Schweden, Italien, Frankreich, Spanien, Österreich und der Schweiz |
| Für jedes Alter | Backen mit Senioren, mit Kindern, für Kinder |

Verkehrsbindung

U2 + U7 - Bismarckstraße
U7 - Richard-Wagner-Platz, Ausgang Haubachstr.



Backschule Charlotte

Kaiser - Friedrich - Straße 88
10585 Berlin-Charlottenburg

Telefon: 030 - 475 94 649
Fax: 030 - 475 94 650

Email: info@backschule-charlotte.de
Internet: www.backschule-charlotte.de



Kursangebot



Januar 2018

| Datum | Uhrzeit | Kurs |
|-----------|---------------|--|
| Fr 05.01. | 17:00 - 20:00 | Thema des Monats: Zitrusfrüchte - Gebäcke mit Orange und Zitrone |
| Sa 06.01. | 15:00 - 18:00 | Brot |
| So 07.01. | 11:00 - 14:00 | Frühstücksgebäck - Scones, Brioches, Zimtschnecken,... |
| Fr 12.01. | 17:00 - 20:00 | Quiche - die herzhafteste Torte |
| Sa 13.01. | 10:00 - 13:00 | Strudel - süß und herzhaft, Apfel-, Topfen- und Gemüsestrudel |
| So 14.01. | 11:00 - 18:00 | Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung (96,- € / Person) |
| Fr 19.01. | 17:00 - 20:00 | Kuvertüre - phantasievolle Dekoration aus Schokolade |
| Sa 20.01. | 15:00 - 18:00 | Pralinen Teil 1 - Träumereien aus Schokolade |
| So 21.01. | 15:00 - 18:00 | Pralinen Teil 2 |
| Fr 26.01. | 17:00 - 20:00 | Tartes |
| Sa 27.01. | 15:00 - 18:00 | französische Petits Fours |
| So 28.01. | 11:00 - 14:00 | Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten |

Februar 2018

| Datum | Uhrzeit | Kurs |
|-----------|---------------|--|
| Fr 02.02. | 17:00 - 20:00 | Der Tortenboden und dekorative Tortenränder aus Biskuitmasse |
| Sa 03.02. | 10:00 - 13:00 | Petits Fours Teil 1 - süße Verführung |
| So 04.02. | 10:00 - 13:00 | Petits Fours Teil 2 |
| Mi 07.02. | 11:00 - 14:00 | Kinder backen in den Schulferien (Preis: 22,- € / Kind) |
| Fr 09.02. | 17:00 - 20:00 | Marzipanfiguren aus Zoo und Zirkus - Schildkröte, Affe und Co. |
| Sa 10.02. | 10:00 - 13:00 | Thema des Monats: Gebäcke aus Österreich - Sachertorte, Linzerschnitte, Mozartkugeln |
| So 11.02. | 15:00 - 18:00 | Cupcakes - kleine bunte Törtchen zum Fasching |
| Fr 16.02. | 17:00 - 20:00 | Hefeteige - gerührt, geschlagen, geknetet |
| Sa 17.02. | 15:00 - 18:00 | Frühstücksgebäck - Scones, Brioches, Zimtschnecken,... |
| So 18.02. | 10:00 - 13:00 | Baiser - italienische und französische Art für Obstkuchen und Sahne |
| Fr 23.02. | 17:00 - 20:00 | französische Petits Fours |
| Sa 24.02. | 15:00 - 18:00 | Brot |
| So 25.02. | 10:00 - 13:00 | Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten |

März 2018

| Datum | Uhrzeit | Kurs |
|-----------|---------------|--|
| Fr 02.03. | 17:00 - 20:00 | kleine französische Gebäcke: Macarons, Brioches und Eclairs |
| Sa 03.03. | 15:00 - 18:00 | Quiche - die herzhafteste Torte |
| So 04.03. | 11:00 - 18:00 | Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung (96,- € / Person) |
| Sa 10.03. | 15:00 - 18:00 | Strudel - süß und herzhaft, Apfel-, Topfen- und Gemüsestrudel |
| So 11.03. | 11:00 - 14:00 | Tartes |
| Fr 16.03. | 17:00 - 20:00 | Kuvertüre - phantasievolle Dekoration aus Schokolade |
| Sa 17.03. | 10:00 - 13:00 | Pralinen Teil 1 - Träumereien aus Schokolade |
| So 18.03. | 10:00 - 13:00 | Pralinen Teil 2 |
| Sa 24.03. | 15:00 - 18:00 | Hefegebäcke zu Ostern - verschiedene Flechtgebäcke |
| So 25.03. | 15:00 - 18:00 | französische Petits Fours |
| Sa 31.03. | 15:00 - 18:00 | Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten |

April 2018

| Datum | Uhrzeit | Kurs |
|-----------|---------------|--|
| So 08.04. | 11:00 - 14:00 | Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten |
| Sa 14.04. | 10:00 - 13:00 | Petits Fours Teil 1 - süße Verführung |
| So 15.04. | 10:00 - 13:00 | Petits Fours Teil 2 |
| So 29.04. | 11:00 - 14:00 | Thema des Monats: Gebäck mit Rhabarber |

Informationen:

Preis: 48,- € pro Person und Tag (inkl. Rohstoffe, Getränke und Verpackung)

Kursdauer: ca. 3 Stunden

Pralinen- und Petits-Fours-Kurse: 2-Tages-Kurs (96,- €)

Stornierung: Können Sie den gebuchten Kurs doch nicht besuchen, stornieren Sie bitte rechtzeitig oder finden Sie einen Ersatzteilnehmer.

Rückerstattung bei Stornierung:
bis 10 Werktagen vor Kursbeginn - volle Rückerstattung
9 - 7 Werktagen vor Kursbeginn - 50% Rückerstattung
später oder bei Nichterscheinen - keine Rückerstattung

Allgemeine Geschäftsbedingungen:
http://www.backschule-charlotte.de/generate_agb_pdf.php

gedruckt am: 24.01.2018