

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

Verkehrsanbindung

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



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
Sa. 28.04.	--	Privatveranstaltung ausgebucht
So. 29.04.	11:00 - 14:00	Thema des Monats: Gebäck mit Rhabarber

Mai 2018

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 05.05.	--	Privatveranstaltung ausgebucht
So. 06.05.	11:00 - 14:00	Brot
Fr. 11.05.	17:00 - 20:00	Tortendekor - kleine Kunst aus Schokolade, Obst und Creme mit großer Wirkung
Sa. 12.05.	10:00 - 13:00	Pralinen Teil 1 - Träumereien aus Schokolade
So. 13.05.	10:00 - 13:00	Pralinen Teil 2
Sa. 19.05.	--	Privatveranstaltung ausgebucht
Sa. 26.05.	15:00 - 18:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
So. 27.05.	11:00 - 18:00	Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung (96,- € / Person)

Juni 2018

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 02.06.	10:00 - 13:00	Petits Fours Teil 1 - süße Verführung
So. 03.06.	10:00 - 13:00	Petits Fours Teil 2
Sa. 09.06.	15:00 - 18:00	Strudel - süß und herzhaft, Apfel-, Topfen- und Gemüsestrudel
So. 10.06.	15:00 - 18:00	Quiche - die herzhafteste Torte
Sa. 16.06.	15:00 - 18:00	Thema des Monats: Gebäck mit Erdbeere, Blaubeere und Himbeere
So. 17.06.	--	Privatveranstaltung ausgebucht
Sa. 23.06.	14:00 - 14:00	Termin in Planung
So. 24.06.	10:00 - 13:00	kleine französische Gebäcke: Macarons, Brioches und Eclairs
Sa. 30.06.	10:00 - 13:00	Cupcakes - kleine bunte Törtchen

Juli 2018

Datum	Uhrzeit	Kurs
So. 01.07.	11:00 - 18:00	Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung (96,- € / Person)
Sa. 07.07.	10:00 - 13:00	französische Petits Fours
So. 08.07.	10:00 - 13:00	Tartes

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 Werktage vor Kursbeginn - volle Rückerstattung
9 - 7 Werktage vor Kursbeginn - 50% Rückerstattung
später oder bei Nichterscheinen - keine Rückerstattung

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

gedruckt am: 26.04.2018