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

Frühstüchksgebäck Genuss durch Vielfalt am Morgen

Nüsse zum Advent

Gewürze erleben Sie eine Reise durch die

Gewürzländer

Gebäck aus fernen USA, England, Schweden, Italien,

Ländern 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



BEATE SCHULZ KONDITORMEISTERIN

www.backschule-charlotte.de

Kursangebot

BACKSCHULE
BEATE SCHULZ

Liebe Kunden der Backschule Charlotte,

Sie suchen einen Ort für Ihre Weihnachtsfeier inkl. Weihnachtsduft? Buchen Sie ein geselliges Weihnachtsbacken mit Ihrem Team in der Backschule Charlotte!

Sobald neue Kurstermine für die folgenden Monate verbindlich angeboten werden können, werde ich den Kurskalender aktualisieren.

Schauen Sie gerne hier rein, um sich über die möglichen Termine zu informieren.

Bei dringenden oder kurzfristigen Anfragen rufen Sie uns bitte an, da Emails aus organisatorischen Gründen nicht immer zeitnah beantwortet werden können. Für Fragen und Bestellungen bin ich für Sie telefonisch unter 030 47594649 erreichbar.

Datum

Ihre Beate Schulz **Backschule Charlotte**

Datum

Uhrzeit

0	طا	+	_	h	e	-	2	n	2	5
u	, I	u	u	ı	ᄺ		~	u	_	

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 04.10.	15:00 - 18:00	Thema des Monats : Gebäcke aus Österreich - Sachertorte, Linzerschnitte, Mozartkugeln
So. 05.10.	15:00 - 18:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
Sa. 11.10.	11:00 - 14:00	Petits Fours Teil 1 - süße Verführung
So. 12.10.	11:00 - 14:00	Petits Fours Teil 2
Sa. 18.10.	11:00 - 14:00	Quiche - die herzhafte Torte
So. 19.10.	11:00 - 18:00	Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung
Sa. 25.10.		Geschlossene Veranstaltung
So. 26.10.		Geschlossene Veranstaltung

Dezember 2025

Sa. 06.12.	10:00 - 13:00	Weihnachtsgebäck - Plätzchen, Zimtsterne und Bethmännchen
So. 07.12.	11:00 - 14:00	Die Stolle: Butter-, Marzipan- und Mohnstolle
Sa. 13.12.	10:00 - 13:00	Petits Fours Teil 1 - süße Verführung
So. 14.12.	10:00 - 13:00	Petits Fours Teil 2
Sa. 20.12.	15:00 - 18:00	Cupcakes - kleine bunte Törtchen
So. 21.12.	11:00 - 14:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten

Kurs

Januar 2026

November 2025

Pralinen Teil 2

Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten

Pralinen Teil 1 - Träumereien aus Schokolade

Kurs

Uhrzeit

Sa. 01.11. 14:00 - 17:00

Sa. 08.11. 11:00 - 14:00

So. 09.11. 11:00 - 14:00

Datum	Uhrzeit	Kurs
So. 11.01.	15:00 - 18:00	kleine französische Gebäcke : Macarons, Brioches und Eclairs
Fr. 16.01.	17:00 - 20:00	französische Petits Fours
Sa. 17.01.	11:00 - 14:00	Tortendekor – kleine Kunst aus Schokolade, Obst und Creme mit großer Wirkung
So. 18.01.	11:00 - 14:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
Fr. 23.01.	17:00 - 20:00	Pralinen für Fortgeschrittene
Sa. 24.01.	14:00 - 17:00	Pralinen Teil 1 - Träumereien aus Schokolade
So. 25.01.	14:00 - 17:00	Pralinen Teil 2
Fr. 30.01.	17:00 - 20:00	Strudel - süß und herzhaft, Apfel-, Topfen- und Gemüsestrudel
Sa. 31.01.	10:00 - 13:00	Brot

Informationen:

Preis: 73,- € pro Person und ca. 3-Stunden-Tag (inkl. Rohstoffe, Getränke und Verpackung)

Pralinen- und Petits-Fours-Kurse: 2-Tages-Kurs (146,-€)

Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung: Ganztages-Kurs (146,-1)

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: 15.12.2025