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 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

BACKSCHULE
Charlotte
BEATE SCHULZ
KONDITORMEISTERIN

www.backschule-charlotte.de

Kursangebot

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.

Ihre Beate Schulz
Backschule Charlotte

Oktober 2025

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

November 2025

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 01.11.	14:00 - 17:00	**Die Charlotte** - eine Torte, viele Möglichkeiten
Sa. 08.11.	11:00 - 14:00	**Pralinen** Teil 1 - Träumereien aus Schokolade
So. 09.11.	11:00 - 14:00	**Pralinen** Teil 2

Dezember 2025

Datum	Uhrzeit	Kurs
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

Januar 2026

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,- €)

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

Backschule Charlotte • Beate Schulz • 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