

Torten & Decor

Datum und Zeit: Montag, 28. Januar 2019

09.00 – ca.16.30

Vom Tortenboden bis zum Decor lernen Sie verschiedene Torten herzustellen.

Kursinhalt: Was ist jeweils das absolute Highlight bei einem Fest? Selbstverständlich die liebevoll verzierte Torte. Wie es bereits die bekannte US-amerikanische Köchin Julia Child treffend formulierte: Eine Party ohne Kuchen ist nur ein Meeting“, so werden Sie in diesem Kurs an die Grundlagen und Finessen dieser Paradedisziplin der Konditoren-Kunst herangeführt.

Im Detail befassen wir uns mit verschiedenen Biskuits, dem Überziehen und Einstreichen, der reichhaltigen Variation an Füllungen sowie schlussendlich mit der eigentlichen Kür in Form des Dekorierens bzw. Ausgarnierens. Selbstverständlich werden Sie das Gelernte direkt in Form von eigenen Meisterstücken im praktischen Teil des Kurses zur Anwendung bringen.

Kurspreis: Fr. 240.00 inkl. Kursunterlagen, Mittagessen und Kursausweis

Kursleiterin: Doris Haas-Eugster, eidg. dipl. Küchenchefin, Konditor-Confiseurin, Diätköchin

Kursort: Ostschweizer Gastronomiefachschule/ Fürstenlandstrasse 53, 9000 St. Gallen

ANMELDEDETAILON

Ich melde mich für folgenden Kurs an:

Kurs: Torten & Decor

10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/AR/AI/TG Nr. _____

20 % Rabatt Lehrlinge/Studenten

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ E-Mail: _____

PLZ/Ort: _____ Telefon: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

AGB: Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Kursbedingungen der Ostschweizer Gastronomiefachschule