

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: 19.01.2018