

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



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

August 2018

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 04.08.	--	Termin in Planung
So. 05.08.	10:00 - 13:00	Tortendekor - kleine Kunst aus Schokolade, Obst und Creme mit großer Wirkung
Sa. 11.08.	10:00 - 13:00	Petits Fours Teil 1 - süße Verführung
So. 12.08.	10:00 - 13:00	Petits Fours Teil 2
Sa. 18.08.	15:00 - 18:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
So. 19.08.	10:00 - 13:00	kleine französische Gebäcke: Macarons, Brioches und Eclairs
Sa. 25.08.	15:00 - 18:00	Brot
So. 26.08.	11:00 - 18:00	Eindecken von Schau-Torten mit Rollfondant und Grundtechniken der Ausgarnierung (96,- € / Person)

September 2018

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 01.09.	10:00 - 13:00	Pralinen Teil 1 - Träumereien aus Schokolade
So. 02.09.	10:00 - 13:00	Pralinen Teil 2
Sa. 08.09.	15:00 - 18:00	Cupcakes - kleine bunte Törtchen
So. 09.09.	10:00 - 13:00	Tartes
Sa. 15.09.	11:00 - 14:00	Frühstücksgebäck - Scones, Brioches, Zimtschnecken,...
So. 16.09.	--	Privatveranstaltung ausgebucht
Sa. 22.09.	--	Privatveranstaltung ausgebucht
So. 23.09.	11:00 - 14:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
Sa. 29.09.	--	Privatveranstaltung ausgebucht
So. 30.09.	11:00 - 14:00	Baiser - italienische und französische Art für Obstkuchen und Sahne

Oktober 2018

Datum	Uhrzeit	Kurs
Sa. 06.10.	--	Privatveranstaltung ausgebucht
So. 07.10.	11:00 - 14:00	Die Charlotte - eine Torte, viele Möglichkeiten
Sa. 13.10.	11:00 - 14:00	Petits Fours Teil 1 - süße Verführung
So. 14.10.	11:00 - 14:00	Petits Fours Teil 2
Sa. 20.10.	10:00 - 13:00	Thema des Monats: Gebäcke aus Apfel und Birne
So. 21.10.	--	vom 21.10. bis 28.10. Ausbilderfahrt nach Paris mit Auszubildenden
Mi. 31.10.	11:00 - 14:00	Kinder backen in den Schulferien (Preis: 22,- € / Kind)

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: 22.07.2018