

STÄDTER®



Backschule 2020
Allendorf

Allgemeine Infos und Ablauf



Backen ist unsere große Leidenschaft, und die möchten wir gerne mit Ihnen teilen. In unserer Backschule bieten wir Workshops und Kurse an, die technische Grundlagen genauso vermitteln wie kreative Dekorationsmöglichkeiten. Ob Sie nun lernen möchten, wie man mit Fondant und Buttercreme umgeht oder in die hohe Kunst der Pralinenherstellung eingeweiht werden wollen – wir zeigen Ihnen, dass auch in Ihnen ein Profi schlummert! Unsere Konditoren vermitteln Ihnen genau, auf was es ankommt, und natürlich ist auch Ihre Kreativität gefragt. Sie modellieren, dekorieren und backen in jedem Kurs Ihr eigenes Kunstwerk und nehmen es am Ende mit nach Hause.

Weitere Informationen zum Ablauf und den Teilnahmebedingungen finden Sie auf den folgenden Seiten. So starten Sie bestens vorbereitet in Ihren Kurs und können schon jetzt anfangen, von den Leckereien zu träumen, die auf Sie warten.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und wünschen Ihnen nun viel Vergnügen beim Blättern.

Ihr Backschul-Team

ALLGEMEINER KURSABLAUF

Die Kurse finden, sofern nicht anders ausgewiesen, von 10.00 bis 15.00 Uhr statt. Die Zeit ist in unseren Kursen mit viel Inhalt gefüllt, deshalb bitten wir Sie, etwa 15 Minuten vor Kursbeginn da zu sein, damit wir pünktlich starten können. Wir bieten gerne an, nach den Kursen noch ein wenig zu bleiben, um gemütlich bei einer Tasse Kaffee offen gebliebene Fragen zu klären. Für einen kleinen Snack und Getränke während des Kurses wird gesorgt.

Bitte bringen Sie eine geeignete Transportbox mit, damit Sie Ihre selbst gestalteten Spezialitäten sicher mit nach Hause bringen. Auch an eine eigene Schürze sollten Sie denken. Alle weiteren für den Kurs benötigten Werkzeuge werden von uns gestellt.

Teilnahmevoraussetzungen:

1. Die Teilnahme an den Kursen ist ab 16 Jahren möglich.
2. Die Teilnehmer dürfen keine offenen Wunden oder ansteckenden Krankheiten haben (§43 Abs. 5 Infektionsschutzgesetz).

Bitte teilen Sie uns vorab bestehende Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten mit.

Die Teilnahmegebühr gilt pro Person und Kurs, inklusive aller vorab genannten Leistungen.

ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich schriftlich per Post, E-Mail oder Fax mit unserem Formular an. Das Anmeldeformular finden Sie auf der vorletzten Seite dieses Kursheftes.

Sie erhalten nach dem Eingang Ihrer Anmeldung eine Rechnung von uns. Nach dem Zahlungseingang senden wir Ihnen eine Eintrittskarte zu. Sollte innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung keine Zahlung eingegangen sein, geben wir den reservierten Platz wieder frei und der Anspruch auf Teilnahme erlischt!

Sollten Sie sich direkt im Shop in Allendorf/Lumda anmelden, können Sie die Kursgebühren dort bezahlen und erhalten dann sofort Ihre Eintrittskarte(n).

Bei Nichtteilnahme besteht kein Anspruch auf Rückerstattung des Betrages.

NOCH FRAGEN?

Dann kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Allendorf/Lumda

Backschule Tortissimo
Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda
Tel +49 6407 4034-4000 · Fax +49 6407 4034-4009
E-Mail: ticket@tortissimo.de · www.tortissimo.de
www.facebook.com/Tortissimo



IMMER UP TO DATE!

Folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen und Sie erhalten regelmäßig neue Rezepte und Informationen rund ums Thema Backen!

- www.facebook.com/StaedterGmbH
- www.instagram.com/staedters_backwelt
- www.youtube.com → STÄDTER GmbH



Kursbeschreibungen

BUTTERCREME

Sie ist die klassische Zutat schlechthin, wenn es um echte Tortenkunst geht. In diesem Kurs stellen Sie unter professioneller Anleitung eine eigene Torte her und lernen dabei jede Menge Tipps und Tricks zur Herstellung und Handhabung von Buttercreme.

Dazu gehört der Umgang mit allen Werkzeugen, die ein Profi für Buttercremetorten verwendet, wie z.B. Spritzbeutel und Spritztüllen zum Garnieren Ihres Meisterwerks.

Kurs A 42

Termine: 06.03.2020
10.10.2020

Max. 12 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



HOCHZEITSTORTE

Eine selbstgebackene Hochzeitstorte ist ein tolles Geschenk. Unter Anleitung des STÄDTER-Konditors lernen Sie, wie man mit Buttercreme, Fondant, Blütenpaste und Icing ein kleines Kunstwerk zaubert. Von der Rose, einem Schleier bis hin zu trendigen Dekorationen ist hier alles dabei.

Jeder Teilnehmer stellt eine 2-stöckige Hochzeitstorte her, die im Anschluss mit nach Hause genommen werden darf.

Kurs A 43

Termine: 07.03.2020
21.03.2020

Max. 12 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



SAHNETORTE

Hier werden Anfänger zum Profi. Von Tipps und Tricks für einen lockeren Biskuit bis zum Umgang mit Gelatine – die STÄDTER-Konditoren zeigen, wie jeder eine leckere Sahnetorte zaubern kann. Schokolade, Zuckerperlen und der richtige Umgang mit Spritzbeutel und Tülle verleihen Ihrem Kunstwerk das perfekte Finish.

Die Teilnehmer stellen ihre eigenen Torten her, die im Anschluss noch hübsch dekoriert und verziert werden.

Kurs A 44

Termin: 20.03.2020

Max. 12 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



Kursbeschreibungen

FONDANT & ICING – BASICS

In diesem Kurs zeigen wir Ihnen die Grundlagen im Umgang mit Rollfondant und Icing. Sie lernen, wie man eine Torte mit geeigneter Füllung zusammen setzt, mit Fondant einfärbt und überzieht und damit auch noch wunderschön dekorieren kann.

Auch Tortendekorationen mit Icing, eine Zuckerglasur mit Trockeneiweiß, werden in diesem Kurs gezeigt. Icing ist ideal zum Glasieren oder zum Spritzen feiner Blüten und Ornamente geeignet.

Im Anschluss an den Workshop darf jeder sein Kunstwerk mit nach Hause nehmen.

Kurs A 46

Termin: 08.05.2020

Max. 12 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



NAKED CAKE/DRIP CAKE

Originelle Torten wie Drip- oder Naked Cakes erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Ganz ohne Guss oder Fondant sind beim Naked Cake die Schichten und Füllungen von außen sichtbar. Der Drip Cake erhält sein typisches Aussehen dadurch, dass die Glasur an der Seite ungleichmäßig heruntertropft (engl.: to drip).

Beide Varianten liegen zurzeit voll im Trend und bieten vielfältige Dekorationsmöglichkeiten. Wie auch Ihnen diese Torten ganz einfach gelingen, lernen Sie in diesem Kurs.

Jeder stellt seine persönliche Torte her, die er im Anschluss mit nach Hause nehmen kann.

Kurs A 47

Termin: 09.05.2020

Max. 12 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



AIRBRUSH

Hier werden neue Künstler geboren! Sie lernen unter der fachkundigen Anleitung eines Profis, Ihren Torten und Plätzchen ein ganz neues Design zu verleihen. Neben dem Umgang mit dem Gerät und dem Arbeiten mit verschiedenen Schablonen und Vorlagen lernen Sie, wunderschöne Farbverläufe effektiv einzusetzen. Virtuose Effekte, die frei Hand gesprüht werden, runden den Kurs am Ende ab.

Ein Kurs, der Ihre Kreativität und Experimentierfreude fördert.

Kurs A 48

Termin: 04.09.2020

Max. 10 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



FINGERFOOD – HERZHAFT & SÜSS

Die handlichen Snacks sind ein Hit auf jeder Party. Unter Anleitung des STÄDTER-Konditors stellen Sie Köstlichkeiten für Ihre nächste Party her. Schiffchen, Knusperaler, Käselöckchen und weitere frische Ideen können Sie in diesem Kurs umsetzen.

In gemütlicher Runde zeigen wir Ihnen neue Trends und Inspirationen für Ihre nächste Feier.

Kurs A 49

Termin: 13.11.2020

Max. 12 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



Kursbeschreibungen

BROT & BAGUETTE

Begriffe wie Gärkorb, Sauerteig und Baguettebackblech werden nach diesem Kurs keine Fremdwörter mehr sein. Sie backen unter Anleitung unseres Profis richtig leckere Brotvarianten und erfahren mehr über Mehl- und Getreidesorten wie Dinkel, Roggen oder Vollkorn.

Nach diesem Kurs backen Sie Brot und Brötchen am liebsten nur noch selbst.

Kurs A 50

Termin: 14.11.2020

Max. 12 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



PRALINEN, TRÜFFEL & CO.

Schokoladenliebhaber aufgepasst! In diesem Kurs lernen Sie, wie perfekte Pralinen gelingen. Sie kreieren unter der Anleitung unseres Konditors die verschiedensten Pralinsorten und raffinierte Füllungen. Fruchttige Trüffel, cremige Sauerrahmpralinen, Trinkschokolade und wunderschöne Schokotäfelchen zum Verschenken und Genießen.

Sie lernen schnelle Rezepte genauso kennen wie den sorgsamen Umgang mit Temperiergerät und Pralinen-gabeln.

Kurs A 51

Termin: 05.12.2020

Max. 12 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro





Magazine

Entdecken Sie die STÄDTER-Magazine und erfahren Sie alles rund um die Tortentrends Airbrush und Spitzen-Deko oder unsere große Tüllenvielfalt. Inkl. Schritt-für-Schritt-Anleitungen und vielen Tipps & Tricks zum Nachmachen!

Alle Magazine finden Sie auch auf www.staedter.de/kataloge



Anmeldeformular

An
Tortissimo Backzubehör
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
E-Mail: ticket@tortissimo.de
Tel: +49 6407 4034 4000
Fax: +49 6407 4034 4009

MEINE KURSAUSWAHL

Kursnummer	<input type="text"/>	Datum	<input type="text"/>	Kursgebühr	<input type="text"/>
Kursnummer	<input type="text"/>	Datum	<input type="text"/>	Kursgebühr	<input type="text"/>
Kursnummer	<input type="text"/>	Datum	<input type="text"/>	Kursgebühr	<input type="text"/>

MEINE ANSCHRIFT

Vorname, Name.....

Straße.....

PLZ, Ort

Tel.-Nr.

E-Mail

Weitere Teilnehmer bei Gruppenanmeldung:
(Bitte in DRUCKBUCHSTABEN ausfüllen).....

.....

.....

Wir nehmen den Schutz Ihrer persönlichen Daten sehr ernst. Ihre persönlichen Daten behandeln wir vertraulich gemäß den gesetzlichen Datenschutzvorschriften.
(Auf Wunsch erhalten Sie genauere Informationen von unserer Datenschutzbeauftragten unter datenschutz@staedter.de)

Mit meiner Unterschrift werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen akzeptiert, einsehbar auf www.tortissimo.de

.....
Datum, Unterschrift

Bankverbindung: STÄDTER GmbH
Volksbank Mittelhessen · SWIFT VBMHDE5F · IBAN DE24 5139 0000 0069 8084 09



STÄDTER[®]
Die bunte Welt des Backens

STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany