

Backschule 2020

Dresden



Alles für deine
Backideen ...

Tortissimo[®]

Backzubehör



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! Unser Backschul-Team vermittelt 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.

Zudem bieten wir einen Kurs zum Teambuilding für Firmen und ähnliche Gemeinschaften an, und zum ersten Mal den Kurs **Vorschulkinder aufgepasst**, bei dem auch die kleinen Bäcker und Bäckerinnen eigene Kekse, Muffins und Kuchen herstellen können.

Damit Sie noch besser einschätzen können, was auf Sie zukommt, haben wir zur Übersicht jedem Kurs einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

- 1 Törtchen (leicht) 🍰
- 2 Törtchen (mittel) 🍰 🍰
- 3 Törtchen (schwer) 🍰 🍰 🍰

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 16.00 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 gemütlichen 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. (Ausnahme: Kurs Vorschulkinder aufgepasst!)
2. Die Teilnehmer dürfen keine offenen Wunden oder ansteckenden Krankheiten haben (§43 Abs. 5 Infektionsschutzgesetz).

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 Dresden 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.

Dresden

Bachschule Tortissimo
Hauptstraße 3a · Goldener Reiter · 01097 Dresden
Tel +49 351 2167-159 · Fax +49 351 2167-186
E-Mail: ticket@tortissimo.de · www.tortissimo.de
www.facebook.com/Tortissimo



Immer up to date!

Abonnieren Sie einfach unseren Newsletter. Dort gibt es einmal im Monat Veranstaltungsinfos, tolle Angebote, Tipps rund ums Backen & leckere Rezepte.

www.tortissimo.de/newsletter



Kursbeschreibungen

Buttercreme leicht gemacht

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 erfahren 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 DD 05

Termin: 24.09.20

Max. 10 Teilnehmer

Kursgebühr: 95,- Euro



Rollfondant-Basics

In diesem Kurs zeigen wir Ihnen die Grundlagen im Umgang mit Rollfondant, so dass Sie am Ende des Kurses eine wundervoll gestaltete Torte Ihrer Eigenen nennen können. Wir beginnen mit dem Vorbereiten der Torte und färben den Fondant, wobei Ihnen unser Backschul-Team genau zeigt, wie Sie die besten Farbergebnisse erzielen. Von den Profis lernen Sie außerdem, wie das Überziehen der Torte mit dem Fondant perfekt gelingt. Natürlich darf auch die Dekoration nicht zu kurz kommen. Am Ende können Sie Ihr Meisterwerk mit nach Hause nehmen.

Kurs DD 09

Termine: 05.03.20 | 13.05.20 | 10.09.20

Max. 10 Teilnehmer

Kursgebühr: 95,- Euro



Pralinen und Schokolade

Schokoladenliebhaber aufgepasst! In diesem Kurs lernen Sie, wie perfekte Pralinen gelingen. Sie kreieren unter der Anleitung unseres Teams die verschiedensten Pralinsorten und raffinierte Füllungen. Sie lernen schnelle Rezepte genauso kennen wie den sorgsamem Umgang mit Temperiergerät und Pralinengabeln.

Kurs DD 14

Termin: 15.10.20

Max. 8 Teilnehmer
Kursgebühr: 99,- Euro



Kursbeschreibungen

Fingerfood und Partysnacks

Ihre Gäste werden Sie mit diesen Köstlichkeiten auf Ihrer nächsten Party einfach nur lieben. Herzhafter Käsekuchen mit einer Tomatenmarmelade, Knuspertörtchen, Parmesanchips 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 DD 16

Termin: 22.10.20

Max. 8 Teilnehmer

Kursgebühr: 95,- Euro



Süße Törtchenkreationen

Dieser Kurs ist für anspruchsvolle BäckerInnen genau das Richtige. Sie lernen unter Anleitung unseres Backschul-Teams die hohe Kunst der Herstellung und Verarbeitung von Mirroglaze, Dekorbiskuit und Baiser kennen. Dekorieren und garnieren Sie Ihre Törtchen kreativ nach Ihrem eigenen Stil. Am Ende darf jeder Teilnehmer seine Törtchen mit nach Hause nehmen.

Kurs DD 38

Termin: 23.04.20

Max. 8 Teilnehmer

Kursgebühr: 95,- Euro



Naked Cake

Naked Cakes liegen im Trend und werden immer beliebter. Ganz ohne Guss oder Fondant sind bei diesen Torten die Schichten und Füllungen von außen sichtbar. Ob Hochzeitstorte oder Geburtstagsparty, die Kreativität kennt keine Grenzen – farblich abgestimmt mit Blumen und Blütenblätter aus Fondant und Modellerschokolade sowie frischem Obst. Wie auch Ihnen diese Torten ganz einfach gelingen, lernen Sie in diesem Kurs. Sie können Ihre Torte frei gestalten. Fruchtig gefüllt und mit hauseigener Buttercreme geben Sie der Torte einen individuellen Geschmack.

NEU!

Kurs DD 42

Termin: 12.03.20

Max. 10 Teilnehmer

Kursgebühr: 95,- Euro



Kursbeschreibungen

Blumenarrangement aus Fondant

In diesem Workshop wird es filigran und bunt. Modellieren Sie unter Anleitung mit selbst hergestellter Blütenpaste u.a. Rosen, Mohnblüten und Orchideen für Ihre nächste Motivtorte. Die Blüten werden effektiv verziert und stehen am Ende des Kurses dazu bereit, auf Ihrer nächsten Torte platziert zu werden.

NEU!



Kurs DD 43

Termin: 16.04.20

Max. 10 Teilnehmer

Kursgebühr: 80,- Euro



Fault Line Cake

Dieser neue Trend kommt aus England und steht ganz oben in der Tortenkunst. Der Charme der glatt eingestrichenen Torte besteht in der schön dekorierten Bruchkante, die mit einer Füllung aus Streuseln, Zuckerblüten, Obst oder anderen Zutaten zu einem 3D-Effekt gestaltet wird. Wie auch Ihnen diese Torte ganz einfach gelingt, zeigen wir Ihnen in diesem Kurs.

NEU!



Kurs DD 45

Termin: 28.04.20

Max. 8 Teilnehmer

Kursgebühr: 105,- Euro



We love Baking

In diesem Kurs geht es rund um die Backformen-Serie „We love Baking“. Mit den Formen in elegantem Silber wird Backen zum ganz besonderen Erlebnis. Die hochwertige Beschichtung der Formen sorgt dafür, dass die Kuchen besonders gut gelingen und sich fast wie von selbst aus der Form lösen lassen. Entdecken Sie die Liebe zum Backen neu mit der Backformen-Serie „We love baking“, denn „Backen ist Glück in Kuchenform“.

Kurs DD 46

Termin: 17.09.20

Max. 8 Teilnehmer

Kursgebühr: 95,- Euro



NEU!



Kursbeschreibungen

Teambuilding – gemeinsam kreativ

Im Team zu arbeiten steht hier im Vordergrund. Als Maßnahme für ein harmonisches Miteinander bieten wir diesen Kurs für Firmen oder ähnliche Gemeinschaften an. Sie als Team stellen zusammen Leckereien wie Pralinen, Desserts oder Torten her. Ohne eine leckere Füllung ist eine Praline nicht zu gebrauchen, aber auch die Schokolade für den Überzug muss richtig temperiert werden und die Dekoration darf nicht vernachlässigt werden. Jeder wird dafür gebraucht, und nur als Team werden Sie das beste Ergebnis mit nach Hause nehmen können.

Dauer: ca. 3-5 Stunden

Kurs DD 40

Max. 8-10 Teilnehmer (je nach Kursveranstaltung)

Termine auf Anfrage. Kursgebühr abhängig von den Themen und der Anzahl der Teilnehmer. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.



Vorschulkinder aufgepasst!

Gestaltet eure Kuchen, Kekse oder Muffins ganz nach eurem Geschmack! Wir zeigen euch den Umgang mit Fondant, Icing und Speisefarben. Ihr könnt nach Herzenslust dekorieren und verzieren. Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Dauer: ca. 1 Stunde

Kurs DD 50

Max. 8-10 Teilnehmer (je nach Kursveranstaltung)

Termine auf Anfrage. Kursgebühr abhängig von den Themen und der Anzahl der Teilnehmer. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.



NEU!



Kurs-Anmeldeformular 2020

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@tortissimo.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

TORTISSIMO
AUS LIEBE
zum
Backen
Seit 1996



Werden Sie Tortissimo-Facebook-Fan
www.facebook.com/Tortissimo



Tortissimo Dresden
Hauptstraße 3a · Goldener Reiter
01097 Dresden · Germany
www.tortissimo.de