

STÄDTER®



Backschule 2022
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 leckeres Brot selber backt 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.

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.

CORONA

Für die Dauer der Corona-Pandemie werden wir selbstverständlich allen Bestimmungen und Empfehlungen der Bundesregierung sowie der hessischen Landesregierung Folge leisten. Dies bedeutet bis auf weiteres, dass Einlass nur unter Berücksichtigung der 2G-Regel möglich ist. Außerdem muss während des gesamten Aufenthaltes in unseren Räumlichkeiten (inkl. Kursdauer) ein Mund-Nasen-Schutz getragen sowie ein Mindestabstand von 1,5 m zu anderen Personen eingehalten werden.

Ein entsprechendes Hygienekonzept ist vor Ort einsehbar und wird zu Kursbeginn kommuniziert.

Darüber hinaus behalten wir uns vor, Veranstaltungen je nach Infektionslage und aktuellen Maßnahmen kurzfristig abzusagen. In diesem Fall erhalten Sie selbstverständlich eine Rückerstattung bereits geleisteter Zahlungen.

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

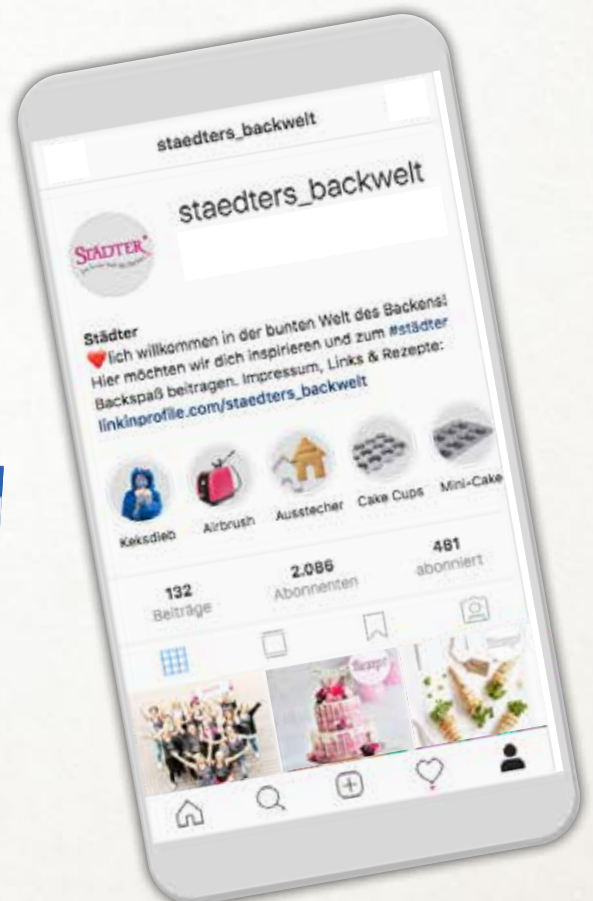
www.facebook.com/Tortissimo



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

KLEIN UND FEIN

Klein und lecker soll es sein? In diesem Kurs kreieren Sie unter anderem Früchte-Tartelettes, Apfelwein-Schiffchen oder auch kleine Savarins. In gemütlicher Runde zeigen wir Ihnen neue Trends und geben Inspirationen für Ihre nächste Feier.

Ihre selbstgebackenen Köstlichkeiten können Sie natürlich im Anschluss an den Workshop mit nach Hause nehmen.

Kurs A 55

Termin: 04.03.2022

Max. 8 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



BROT UND BAGUETTE

Mit Begriffen wie Gärkorb, Sauerteig und Baguettebackblech werden Sie sich nach diesem Kurs bestens auskennen. Sie backen unter Anleitung unseres Profis leckere Brotvarianten und erfahren mehr über Mehl- und Getreidesorten wie Dinkel, Roggen oder Vollkorn.

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

Kurs A 35

Termine: 06.05.2022

24.06.2022

Max. 8 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



KREATIVE TORTENDEKORATIONEN

In diesem Kurs werden kreative Tortendekorationen mit Buttercreme, Icing und Fondant gezeigt. Unter professioneller Anleitung setzen Sie Ihre eigene Torte zusammen und lernen dabei jede Menge Tipps und Tricks zur Herstellung von Buttercreme sowie zur Verarbeitung von Fondant und Icing.

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

Kurs A 56

Termine: 13.05.2022 (Ausgebucht)
30.09.2022

Max. 8 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



PRALINEN, TRÜFFEL & CO.

Schokoladenliebhaber aufgepasst! In diesem Kurs lernen Sie unter Anleitung unseres Profis das Herstellen köstlicher Pralinen und Trüffel mit Ganache, Marzipan, Krokant u.v.m. Wir arbeiten mit und ohne vorgefertigte Hohlkörper, stellen verschiedene Füllungen her und überziehen diese mit temperierter Kuvertüre. Sie lernen schnelle Rezepte genauso kennen wie den sorgsam Umgang mit Temperiergerät und Pralinengabeln.

Die hergestellten Pralinen dürfen natürlich im Anschluss mit nach Hause genommen werden.

Kurs A 14

Termin: 07.10.2022

Max. 8 Teilnehmer

Kursgebühr: 89,- Euro



Magazine

Entdecken Sie die STÄDTER-Magazine und erfahren Sie alles rund ums Brot backen, 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



Anleitungen, Tipps und Tricks

Im STÄDTER-Magazin „Brot & Baguette“ finden Sie außer abwechslungsreichen Rezepten auch Tipps und Tricks rund um das Thema Brotbacken.

Wir erklären Fachbegriffe von A wie Anstellgut bis V wie Vorteig, die Unterschiede zwischen den Mehlsorten und deren Typbezeichnungen und vieles mehr.

Außerdem finden Sie hier alle Produkte der Firma Städter zum Thema Brot & Baguette!



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

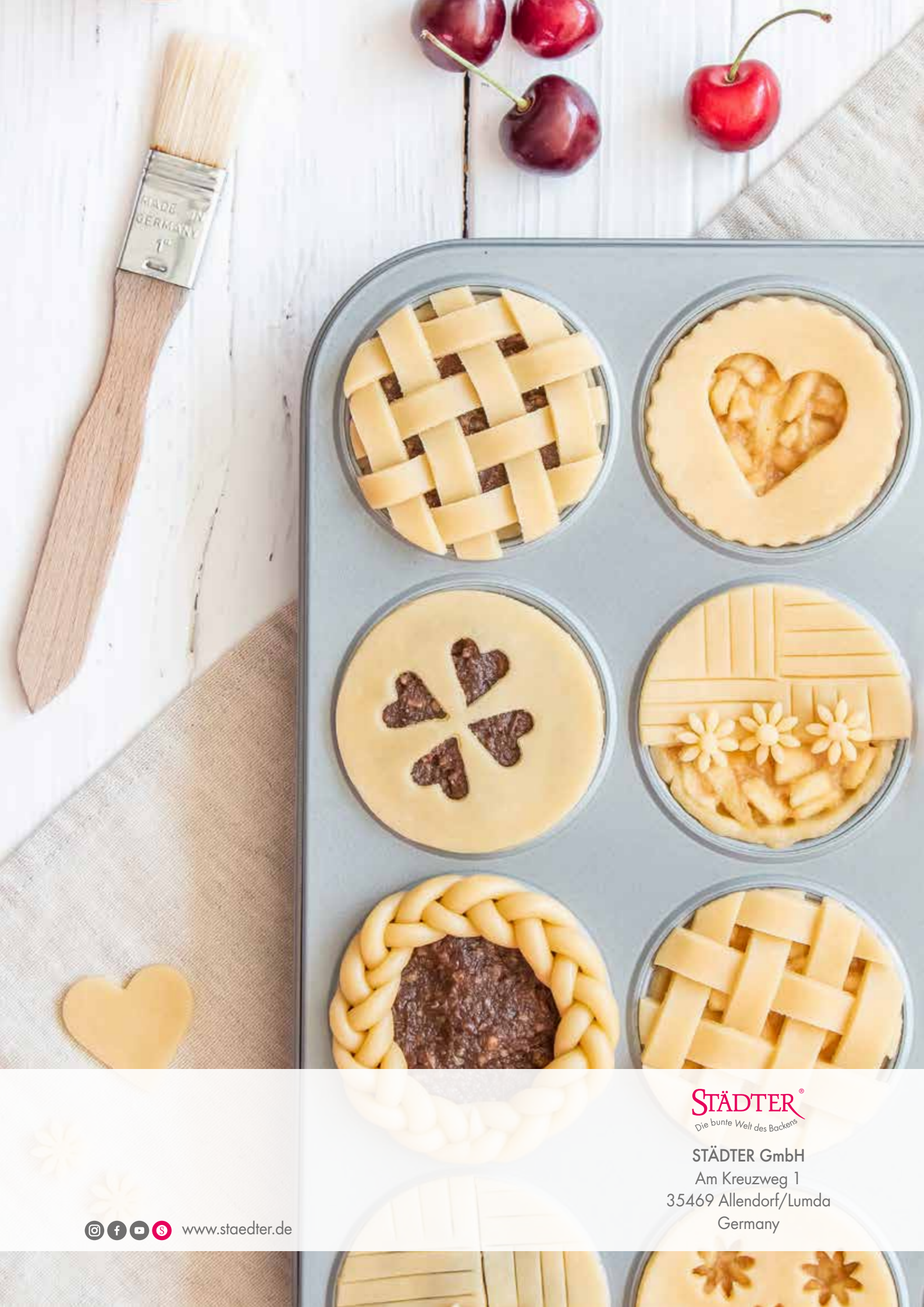
Weitere Teilnehmer bei Gruppenanmeldung:
(Bitte in DRUCKBUCHSTABEN ausfüllen)
.....
.....

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