



*DIE
ZUCKERBÄCKERIN*

*B A C K K U R S E &
D A T E N
2 0 2 4*



DIEZUCKERBÄCKERIN.CH

ZUCKERB@CKERIN.CH



C U P C A K E S

Cupcake Back- und Dekorations Workshop

In diesem Kurs backen wir zusammen nach Anleitung Vanille und Schokoladen Cupcakes. Zusammen machen wir eine feine Cream Cheese Creme als Topping. Du lernst wie du mit Spritzsack und Tülle umgehst und wie die du Lebensmittelfarben richtig verwendest. Die Cupcakes dekorieren wir mit farbigem Fondant sowie weiteren ganz natürlichen Zutaten zu hübschen und farbenfrohen Stars. Ich zeige dir wie du wunderbare Dekorationen mit einfachen Mitteln auch zu Hause selber herstellen kannst. Du nimmst 6 dekorierte Cupcakes inklusive einer Rezeptdokumentation mit nach Hause.

Dauer ca. 3.5 h

Preis 145.00 / pro Person / inkl. MwSt.

Durchführung ab 6 Personen

Schürzen und Verpackungsmaterial stehen zur Verfügung.

Daten:

24. Februar 2024 | 14 Uhr

2. März 2024 | 14 Uhr

5. März | 19 Uhr



T O R T E N

Torten Workshop

In diesem Kurs lernst du wie du eine schöne und dekorative Torte herstellst. Ich zeige dir wie die Biscuits hergestellt, richtig geschnitten und gefüllt werden. Wir sollen zusammen eine geschmeidige Buttercreme und eine feine Füllung her. Die Torte streichen wir mit Buttercreme ein und dekorieren sie mit frischen Zutaten wie Blumen, Macarons und Meringues.

Dauer ca. 3.5 - 4 h

Preis 250.00 / pro Person / inkl. MwSt.

Durchführung ab 6 Personen

Schürzen und Verpackungsmaterial stehen zur Verfügung.

Daten:

27. Januar 2024 | 14 Uhr

16. März 2024 | 14 Uhr



A L L G E M E I N E I N F O R M A T I O N E N

Kurse

Kurse werden ab 6 bis maximum 12 Personen durchgeführt.

Kursort

Die Zuckerbäckerin, Backstudio, Maihofstrasse 57, 6006 Luzern

Verpflegung

Während den Kurszeiten stehen den Teilnehmer- / innen Tee, Wasser und Kaffee zur Verfügung. Auch wird ein kleines Snackangebot (salzig und süss) bereitgestellt.

Schürzen

Schürzen stehen zur Verfügung.

Verpackungsmaterial

Das geeignete Verpackungsmaterial für den Heimtransport der Dessertkreationen wird vor Ort zur Verfügung gestellt.

Bezahlung

Die Kosten sind im Voraus per Twint oder Einzahlungsschein zu bezahlen. Der Zahlungseingang gilt als reervationsbestätigung.

Durchführung

Bei zuwenig Anmeldungen behält sich „Die Zuckerbäckerin“ das Recht den Kurs abzusagen und ein neues Kursdatum vorzuschlagen oder das Kursgeld wird zurückerstattet.

Eine Abmeldung seitens des Kunden ohne Kostenfolgen ist einzig im Krankheitsfall gegen Vorweis eines Arztzeugnisses möglich. Dieses ist in- nert fünf (5) Tagen seit Durchführung des Workshops vorzuweisen. In dem Fall werden die Kurskosten zurückerstattet oder ein alternatives Kursdatum angeboten.

Parkplätze

Parkplätze befinden sich im Quartier bei Mozartstrasse, Schubertstrasse, Pelikanstrasse, etc. Oder im Parkhaus Schlossberg, ca. 500 Meter bis zum Backstudio.

Kontak & Anmeldung

hello@diezuckerbaeckerin.ch

Die Zuckerbäckerin, Dessert Studio,
Maihofstrasse 57, 6006 Luzern
So und Mo geschlossen

