DIE
ZUCKERBÄCKERIN

BACKKURSE

DIEZUCKERBÄCKERIN.CH

ZUCKERB@CKERIN.CH

C U P C A K E S

Cupcake Dekorations Workshop | Kurs Nummer 1

Die Vanille Cupcakes sind für dich schon vorgebacken! In diesem Kurs lernst du, wie du ein feines Cream Cheese Topping herstellen und verarbeiten kannst. Du lernst dieses einzufärben und mit Spritzsack und Tülle umzugehen. Den Fokus legen wir auf die Dekoration. Wir verzaubern die Törtchen mit Hilfe von Fondant in kleine leuchtende Stars. Ich zeige dir verschiedene Dekorationsmöglichkeiten, damit du auch zu Hause deine Liebsten mit wunderbaren Cupcakes verzaubern kannst.
Du nimmst 6 dekorierte Cupcakes inklusive einer Rezeptdokumentation mit nach Hause.

Dauer ca. 2.5 h
Preis 135.00 / pro Person / inkl. MwSt.
Durchführung ab 6 Personen
Schürzen und Verpackungsmaterial stehen zur Verfügung.
-
Dieser Kurs **eignet sich gut als Polterprogramm** - Gerne serviere ich euch einen feinen Snack und prickelnden Prosecco zum Anstossen!

C U P C A K E S

Cupcake Back- und Dekorations Workshop | Kurs Nummer 2

In diesem Kurs backen wir zusmmen nach Anleitung Vanille Cupcakes und stellen eine feine Cream Cheese Creme als Topping her. Du lernst wie du mit Spritzsack und Tülle umgehen kannst und wie die du Lebensmittelfarben richtig verwendest. Die Cupcakes dekorieren wir mit Hilfe von Fondant 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.

Dieser Kurs **eignet sich gut als Polterprogramm** - Gerne serviere ich euch einen feinen Snack und prickelnden Prosecco zum Anstossen!

Cupcake Backkurs | Kurs Nummer 3

Bei diesem Kurs sind die Cupcakes die wahren Stars. Wir backen zusammen frische, saisonale Cupcakes in verschiedenen Aromen. Auch stellen wir passend zu den Cupcakes ein feines und stabiles Cream Cheese Topping her. Dekoriert werden die kleinen Törtchen passend zum saisonalen Aroma. Der Fokus in diesem Kurs liegt ganz auf dem Herstellungsprozess der Cupcakes. Du bekommst eine Rezeptdokumentation, sowie einige Tipps und Tricks, die dir das Backen zu Hause erleichtern werden und dich inspirieren, Neues auszuprobieren und Rezepte abzuändern.
Lass dich überraschen! Am Ende des Kurses nimmst du von jeder Cupcake Sorte ein paar Stück mit nach Hause.

Dauer ca. 3.5 h
Preis 155.00 / pro Person / inkl. MwSt.
Durchführung ab 6 Personen
Schürzen und Verpackungsmaterial stehen zur Verfügung.

Torten Workshop |Kurs Nummer 4

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 sellen 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 5 Personen
Schürzen und Verpackungsmaterial stehen zur Verfügung.

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

Gruppenkurse
Gruppenkurse werden ab 6 bis 12 Personen (je nach Angbeot) durchgeführt.

Termine
Die Termine für die Kurse werden persönlich und individuell abgemacht.

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. Zusätzlich offeriere ich
den Kursteilnehmer- /innen ein Glas Prosecco als Willkommensdrink!

Schürzen
Schürzen stehen zur Verfügung.

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

Bezahlung
Die Kosten sind in Bar oder per Twint am Kurstag zu bezahlen. Auf Wunsch kann eine Rechnung ausgestellt werden. Bitte um vorherige Mitteilung. Die Mindestanzahl Teilnehmer/ innen sind 6 Personen. Sind es weniger oder müssen Personen kurzfristig absagen, wird der Minimumpreis durch die Anzahl Personen geteilt. (z.B. 6 x 120.00 = 720.00 durch Anzahl Personen). Wird der Kurs kurzfristig (innerhalb der Durchführungswoche) abgesagt, wird der volle Preis berechnet. Seit ihr 8 Personen und mehr, profitiert ihr von einem Rabatt.

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

Kontakt
hello@diezuckerbaeckerin.ch

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