



Dekorative Spritzgarnituren

Kreative Ideen entwickeln und mit Eiweißspritzglasur umsetzen.

Dieser Kurs ist für Fortgeschrittene und vermittelt keine Basisinformation.

Sie lernen

- einen Tortendummy mit Fondant eindecken,
- Muster auf die Torte zu kopieren und mit Eiweißspritzglasur nachzuspritzen,
- mit verschiedenen Tüllen die Muster verändern,
- aufwerten mit Farbe, Glitzer und Perlen,
- Ornamente herstellen und an die Torte legen,
- Mit verschiedenen Hilfsmitteln eigene Muster erstellen.

Sie erstellen eine Fondantplatte mit den gelernten Techniken und diese kann von Ihnen mitgenommen werden.

Kursdauer

10.00 – 17.00 incl. Mittagspause

Kursgebühr 80 €

Material, Werkzeugbenutzung, Getränke und kleiner Imbiss inclusive.

Der Kurs findet statt in den Räumen von Karins-Geschenkideen
Mindestens 5, maximal 8 Teilnehmer.