

Tortenkurs

exklusiv
für
Mitglieder

Damit glutenfreie Torten richtig gelingen braucht es nicht nur die richtigen Rezepte sondern auch einige Tipps und Tricks wie die Torten richtig fertiggestellt werden. In diesem Kurs lernst du bei Barbara Steffen alles was es braucht.

Der Kursinhalt wurde exklusiv für die IG Zöliakie zusammengestellt. Die Teilnehmenden des Tortenkurses erhalten ein kleines Überraschungsgeschenk.

Kursdaten

Dienstag, 13. August 2024

Donnerstag, 15. August 2024

Zeit

09.30 - 15.00 Uhr

Kursleitung/Ort

Barbara Steffen, Glutenfrei Geniessen, Hünibachstrasse 116, 3626 Hünibach

Kosten

CHF 260.00 für Mitglieder der IG Zöliakie

Begrüssung und zMörgele mit gf Gebäck, Mittagessen, Unterlagen, die produzierten Gebäcke sowie eine kleine Überraschung.

Inhalt

Im Kurs lernst du die Herstellung von verschiedenen Teigarten kennen und können die Backwaren selber herstellen. Zudem erhältst du viele praktische Tipps und Tricks für die Herstellung dieser Produkte.

- Tortenbiscuit: Schwarzwäldertorte
- Rouladenbiscuit: Charlotte Royaltorte
- Mürbeteig: Schoggimousse -Himbeermousetörtli
- Toastbrot: Belegte Brötli



Anmeldung

via Anmeldeformular auf der Webseite ([hier](#)). Die Anzahl Teilnehmende ist auf 6 Personen beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Es wird eine Warteliste geführt.

Beachte auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) zu den Kursen der IG Zöliakie ([hier](#)).



wir freuen uns auf dich