



tigertörtchen
Backschule

Großes Backevent



1 - 16
Teilnehmer



4
Backstationen



3
Stunden

Unser **großes Backevent** richtet sich an Gruppen von 1 – 16 Personen, die sich auf vier modern ausgestattete Arbeitsplätze aufteilen. Über drei Stunden hinweg taucht Ihr tiefer in die Welt des Backens ein: Unterhaltsam und praxisnah verraten wir Tipps und Tricks, die Ihr direkt gemeinsam im Team umsetzt. So wird das Backen nicht nur erlernt, sondern auch intensiv geübt und vertieft.

Aus dem exklusiven tigertörtchen-Rezeptheft wählt jedes Team seine persönlichen Favoriten – von Geschmacksrichtungen über Cremes bis hin zu kreativen Dekorationen. Im Cupcake-Event stehen dabei auch vegane Varianten und glutenfreie Rezepte zur Verfügung. Bei Macarons setzen wir grundsätzlich auf Zutaten ohne Gluten. Durch die größere Gruppengröße entstehen noch vielfältigere Kreationen und ein spannender Austausch zwischen den Teams.

Für den geselligen Ausklang reservieren wir Euch gerne vor oder nach dem Backkurs das angrenzende Separee. Dort könnt Ihr in entspannter Atmosphäre Eure Ergebnisse präsentieren, verkosten und die gemeinsame Backkunst feiern.

Während des Kurses stellen wir Schürzen sowie Transportboxen für Eure selbstgemachten Köstlichkeiten bereit.

Cupcake

4 x 24
Cupcakes

4
Creme Sorten

Verschiedene
Dekotechniken

500€
Pauschal | Brutto

Cake-Pop

4 x 15
Cake-Pops

Verschiedene
Schokoladen Hüllen

Verschiedene
Dekotechniken

500€
Pauschal | Brutto

Cookie

4 x 12
Chocolate Chip Cookie

4 x 12
Schoko Cookies

Verschiedene
Dekorationen

500€
Pauschal | Brutto

Macaron

4 x 30
Macarons

4
Füllungen

600€
Pauschal | Brutto

Eclair

2 x 20
Windbeutel

2 x 15
Eclairs

4
Füllungen

600€
Pauschal | Brutto

Weihnachts- kekse

4 x 50
Weihnachtskekse

4 x 35
Knusperbäume

500€
Pauschal | Brutto