



tigertörtchen
Backschule

Kleines Backevent



1 - 8

Teilnehmer



2

Backstationen



2

Stunden

Unser **kleines Backevent** eignet sich perfekt für Gruppen von 1 bis 8 Personen, die sich auf zwei umfangreich ausgestattete Arbeitsplätze aufteilen. In den zwei Stunden verraten wir unterhaltsam Tipps und Tricks rund um die Herstellung unserer süßen Köstlichkeiten. Gemeinsam im Team entdeckt Ihr Schritt für Schritt das Backen – in Theorie und Praxis.

Aus dem exklusiven tigertörtchen-Rezeptheft können je nach Kursart verschiedene Geschmacksrichtungen, Cremes und Dekorationen ausgewählt werden – jedes Team gestaltet seine eigene süße Kreation. Im Cupcake Event können auch vegane Optionen und Rezepte ohne Gluten gewählt werden. Bei der Herstellung von Macarons werden generell Zutaten ohne Gluten verwendet.

Damit das Erlebnis abgerundet wird, reservieren wir Euch gerne vor oder nach dem Backkurs das angrenzende Separee. So könnt Ihr in gemütlicher Runde das Zusammensein genießen und Eure neu erlernte Backkunst feiern.

Schürzen für den Kurs sowie Transportboxen für Eure selbstgemachten Köstlichkeiten stellen wir selbstverständlich bereit.

Cupcake

2 x 24

Cupcakes

2

Creme Sorten

Verschiedene
Dekotechniken

360€

Pauschal | Brutto

Cake-Pop

2 x 15

Cake-Pops

2

Schokoladen Hüllen

Verschiedene
Dekotechniken

360€

Pauschal | Brutto

Cookie

2 x 12

Chocolate Chip Cookie

2 x 20

Amaretti

360€

Pauschal | Brutto

Macaron

2 x 30

Macarons

2

Füllungen

450€

Pauschal | Brutto

Eclair

20

Windbeutel

15

Eclairs

2

Füllungen

450€

Pauschal | Brutto

Weihnachts- kekse

2 x 50

Weihnachtskekse

2 x 35

Knusperbäume

360€

Pauschal | Brutto