



KREATIVES BACKEN im DAS BIERINGER



SA 20.04.2024 | von 10 bis 16:30 Uhr

STENCIL CAKE

Mit einem Stencil - einer Schablone - kann man in vielfältiger und einzigartiger Technik leckere Torte dekorieren. Wir zeigen Ihnen wie's mit der Buttercreme am besten klappt.

So schaut ein Kreativbacktag im DAS BIERINGER aus:

- ❖ Wir starten mit einem kleinen Aperitif im stilvollen Ambiente unserer modern ausgestatteten Show-Küche und lernen uns gegenseitig kennen.
- ❖ Selbstverständlich bekommt jede Bäckerin & jeder Bäcker einen großzügigen Bereich, an dem es sich gut arbeiten lässt.
- ❖ Zusammen stellen wir eine tolle Torte im Stencil Stil her, die mit Swiss Meringue Buttercreme eingestrichen wird. Es stehen verschiedene Schablonen zur Auswahl.
- ❖ Außerdem lernen Sie, wie scharfe Kanten gelingen. Ein Teil der Dekoration wird selbst gemacht.
- ❖ Keine Angst! Backstubenchefin Simone Bieringer führt anschaulich durch die einzelnen Arbeitsschritte, vermittelt Basics und spezifisches Wissen und hat auch ein paar Tipps und Tricks auf Lager.
- ❖ Um die Mittagszeit gibt es eine Kleinigkeit zu essen und wer will, kann sich ein bisschen im DAS BIERINGER umsehen.
- ❖ Die selbstkreierten Kunstwerke werden natürlich mit nach Hause genommen. Den nötigen Transportkarton gibt's mit dazu.
- ❖ Die Teilnehmerzahl ist auf 7 Personen begrenzt.
- ❖ Im Kurs-Preis von 139 € sind Aperitif, Getränke, Kaffee/Tee, Mittagessen sowie sämtliche Zutaten und ein Rezeptheft enthalten.

In begrenzter Zahl stehen **Gästezimmer** zur Verfügung, bei Bedarf also Übernachtung und Wellness gleich mit dazubuchen.

Sie suchen noch eine **Geschenkidee** zum Geburtstag oder zu Weihnachten? Gerne stellen wir einen **Gutschein** aus. Sprechen Sie uns einfach an.

Es gelten die aktuellen **Hygienevorschriften** sowie unsere **Allgemeinen Geschäftsbedingungen**. Vierbeiner müssen bitte zu Hause bleiben. Vielen Dank!