

### **Festtagstorte wie vom Zuckerbäcker DD363005**

Egal ob Geburtstagskind oder Hochzeitspaar - eine frisch gebackene und schön dekorierte Torte ist ein Geschenk, das jedes Naschkatzenherz höherschlagen lässt. Saftige Marzipan-Biskuitböden mit frisch geröstetem Mandelkrokant und zarter französischer Buttercreme werden am ersten Tag hergestellt.

Am zweiten Tag werden die Torten fertiggestellt - ob mit Marzipan überzogen oder mit einer schön glänzenden Glasur ist Ihrem Geschmack überlassen. Sie erlernen einfache und kreative Modellertechniken aus Marzipan und schöne Alternativen, außerdem wie man selber Zuckerschrift macht und am Ende aus wirklich jeder Torte ein einzigartiges Kunstwerk wird.

Bringen Sie bitte mit: Schürze, Transportbehältnis, Getränke, eventuell vorhandene Dekorierhilfen

65 € (darin enthalten 28 € Lebensmittelumlage) bei mind. 7 Teilnehmern

Montag und Dienstag  
21.09.20 und 22.09.20

18.00-21.45 Uhr

Gladbach, Haus Buchmühle

*Bitte anmelden bis 14.09.20*

### **Pralinen selbstgemacht - Nougat, Blätterkrokant und Weichkaramell DD363006E**

Wenn Nuss auf Schokolade trifft, dann kommt immer etwas Gutes raus, davon ist Eva Oelze, Konditormeisterin, überzeugt. Selbstgemachter Blätterkrokant, Nougat, Marzipan und Mandel-Karamell stehen auf dem Programm und da ist sicherlich für jeden Geschmack etwas dabei! Verschiedene Nuss-Sorten kommen zum Einsatz - interessant nicht nur für Allergiker - und einige Sorten sind sogar vegan.

Bitte an Transportbehältnisse für die kleinen Köstlichkeiten denken.

Bringen Sie bitte mit: Schürze, Transportbehältnis, Getränke

34 € (darin enthalten 14 € Lebensmittelumlage) bei mind. 7 Teilnehmern

Montag, 26.10.20

18.00-21.45 Uhr

Gladbach, Haus Buchmühle

*Bitte anmelden bis 19.10.20*

### **Weihnachtsgeschenke selbstgebacken DD363007E**

Die besten Geschenke sind selbstgemacht und wenn sie dann nicht nur überaus liebevoll dargeboten werden, sondern auch noch köstlichen Naschkram, wie dragierte Nüsse, Minipralinen, Macarons und feine Brotaufstriche beinhalten, dann kann man sich der immerwährenden Wertschätzung des Beschenkten sicher sein!

Bringen Sie bitte mit: Schürze, Transportbehältnis, Getränke

34 € (darin enthalten 14 € Lebensmittelumlage) bei mind. 7 Teilnehmern

Montag, 02.11.20

18.00-21.45 Uhr

Gladbach, Haus Buchmühle

*Bitte anmelden bis 26.10.20*

## Weihnachtsmarkt - eine Inspiration für festliche Desserts

DD363008

Glühweinsorbet und Zimtsternparfait! Spekulatius-Crème Brulée und Gebrannte-Mandeln-Panna Cotta! Durch die Kombination verschiedener Texturen (cremig, knusprig, schaumig), Temperaturen (gefroren, temperiert, warm) und Geschmacksnoten (nussig/karamellig, fruchtig-sauer, sahnig-schokoladig) erobern Sie den Desserthimmel. Kreieren Sie gemeinsam mit Konditormeisterin Eva Oelze außergewöhnliche Desserts, die gut vorzubereiten sind und Ihre Gäste wunschlos glücklich machen.

Bringen Sie bitte mit: Schürze, Transportbehältnis, Getränke

53 € (darin enthalten 16 € Lebensmittelumlage) bei mind. 7 Teilnehmern

Montag und Dienstag  
14.12.20 und 15.12.20

18.00-21.45 Uhr

Gladbach, Haus Buchmühle

*Bitte anmelden bis 07.12.20*



**Eva Oelze**  
Konditormeisterin,  
Chocolatier  
und  
Imkerin



**Volkshochschule  
Bergisch Gladbach**

Buchmühlenstraße 12  
51465 Bergisch Gladbach  
[www.vhs-gl.de](http://www.vhs-gl.de)



# Süße Köstlichkeiten



**Volkshochschule  
Bergisch Gladbach**