



WORKSHOP TAARTEN

Aantal: Vanaf 20 personen

Duur: Circa 2 uur

Bent u ook zo gek op taart? En vindt u het leuk om creatief bezig te zijn met verschillende ingrediënten? Dan is de workshop taarten iets voor u!

Afhankelijk van welke docenten beschikbaar zijn, heeft u de keuze uit de volgende workshops:



Workshop Taarten maken (code785)

Duur: circa 3,5 uur

De taart wordt gemaakt van een luchtig biscuit, naturel of chocola. Daarna vult u deze taart met boter creme, en bekleed deze met marsepein. Nu kunt u de taart decoreren naar eigen ontwerp. U kunt uit de volgende vullingen kiezen: chipolata, aardbei, chocola, mocca, banketbakkersroom, oreo koekjes, bastogne koeken, cafe noir, hazelnoot, sinaasappel of caramel.

Workshop Taarten decoreren 1 (code774)

U begint met een taart-ontwerp op papier, uw docent legt uit wat de mogelijkheden zijn. Daarna gaat u aan de slag met de (voorgebakken) taart. Uiteraard wordt u geholpen met het maken van marsepein rozen, hanglijntjes, zilverpilletjes, of wat u zelf verzonnen heeft : chocolade krullen, gedrapeerde icing, enz.

Aan het einde van de les neemt u uw eigen gemaakte taart mee naar huis!



WORKSHOPS



Workshop Taarten decoreren 2 (code784)

Na een korte introductie gaat u aan de slag met een (voorgebakken) taart. De taart wordt gevuld met een vulling van aardbeien en/of vanille.

Daarna bekleed u de taart zelf met marsepein. Als laatste decoreert u de taart met lagen van gekleurd marsepein.

Let op! De inhoud van deze workshop kan bij grote groepen (50-100) iets afwijken. Houd u er bovendien rekening mee dat iedere docent zijn eigen 'kleur' geeft aan deze workshop.

Locatie

Deze workshop is mogelijk op iedere gewenste locatie, mits deze voldoet aan de volgende eisen: stoelen en tafels aanwezig, ruimte niet te warm, koelkast aanwezig om de taarten te bewaren alvorens de deelnemers naar huis gaan.

— WORKSHOPS —