

Vil du med på Kagekursus?



Kagekursus hos Bagekurset i Ribe

Vi laver 6 forskellige typer tærter af mørdej og mazarinmasse som grundbase. Vi lærer at pynte vores bagværk ved hjælp af forskellige teknikker. Og vi laver bløddej til kager, kanelnegle og boller.



-Pæretærter med valnødder, hindbærtærter med flet, P-tærter med skumfiduser og peanuts, æb-
letærter med kanel, blåbærtærter med abrikos-gele og heibergtærter med glasurmønster.

Vi laver hindbærnsnitter og napoleonshatte, og vi kommer ind på teorierne bag, hvorfor en rørt
kagedej skiller, hvordan vi kan rulle en mørdej ud, så den altid bliver lige tyk. Hvordan kan man
lave kager klar og bage dem den dag de skal bruges? Hvordan laver man glasur, der bliver blank
og ikke løber? Vi laver Bløddej, som kan bruges til kanelstænger, brunsvigere, krydderboller/
hveder og kanelnegle.

Der er kaffe og te til fri afbenyttelse under kurset, og der bliver serveret en hjemmebagt sand-
wich med Coca-Cola og Dansk vand til.

Vil du med på kagekursus?

Hej Kollega, jeg er ved at samle sammen, så vi kan
komme på kagekursus sammen.

Dato: Kl.: Til:

Er du interesseret, så skriv dig på og overfør beløbet
til mig på MobilePay eller til min konto.

**Vi skal være mellem 8 og 12 personer, før kurset
bliver til noget.**

Venlig hilsen _____

Pris pr deltager:

MobilePay nr.

Reg nr.: Konto nr.:

Nr. Navn

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12