



Swiss Cake Festival

DEMOPLAN | 21.-22. OKTOBER 2017

SAMSTAG, 21. OKTOBER 2017

UHRZEIT	CAKEDesignER	THEMA
11.00-11.30	Louise Vincent "The Rose On The Cake"	Handbemalte Rosentorte
11.30-12.00	Louise Vincent "The Rose On The Cake"	Handbemalte Rosentorte
12.00-12.30		
12.30-13.00		
13.00-13.30	Mario Perez "Kid's Party"	Handmodellerte Figur
13.30-14.00	Mario Perez "Kid's Party"	Handmodellerte Figur
14.00-14.30		
14.30-15.00		
15.00-15.30	Katerina Schneider "Art Of Cake Design"	Tortenaufleger mit Transferfolientechnik
15.30-16.00	Katerina Schneider "Art Of Cake Design"	Tortenaufleger mit Transferfolientechnik
16.00-16.30		
16.30-17.00		
17.00-17.30	Louise Haythornthwaite "Alana Lily Chocolates And Cakes"	Einfache, aber raffinierte Techniken
17.30-18.00	Louise Haythornthwaite "Alana Lily Chocolates And Cakes"	Einfache, aber raffinierte Techniken

SONNTAG, 22. OKTOBER 2017

UHRZEIT	CAKEDesignER	THEMA
10.30-11.00	Gisi Prekau "Just Little Cakes"	Malen mit Kakaobutter auf Fondant
11.00-11.30	Gisi Prekau "Just Little Cakes"	Malen mit Kakaobutter auf Fondant
11.30-12.00		
12.00-12.30		
12.30-13.00	Katerina Schneider "Art Of Cake Design"	Orchidee aus Zucker
13.00-13.30	Katerina Schneider "Art Of Cake Design"	Orchidee aus Zucker
13.30-14.00		
14.00-14.30		
14.30-15.00	Gisi Prekau "Just Little Cakes"	Realistischer Jeansstoff aus Fondant
15.00-15.30	Gisi Prekau "Just Little Cakes"	Realistischer Jeansstoff aus Fondant

PRESENTING PARTNER:



HAUPTSPONSOREN:



SPONSOR:



TICKETING PARTNER:



Wirtschaftsstandort mit Lebensqualität Stadt Dietikon

