



Swiss Cake Festival

KITCHEN AREA TIME TABLE | 21. & 22. OKTOBER

SATURDAY, 21. OKTOBER 2017

| UHRZEIT | WER UND WAS |
|-------------|--|
| 11.00-11.30 | Marcel Paa |
| 11.30-12.00 | Tortenbodenvielfalt welcher Tortenboden für welche Torte |
| 12.00-12.30 | |
| 12.30-13.00 | Joelis |
| 13.00-13.30 | gesunder Dessert |
| 13.30-14.00 | |
| 14.00-14.30 | Joelis - Granola |
| 14.30-15.00 | |
| 15.00-15.30 | Gregoire Goel - Isomalt Demonstration |
| 15.30-16.00 | |
| 16.00-16.30 | Pommis Tortentraum - Toffe Sponge und Saltetcaramel |
| 16.30-17.00 | |
| 17.00-17.30 | Beata Mioduszevska |
| 17.30-18.00 | Drip Cake |

SUNDAY, 22. OKTOBER 2017

| UHRZEIT | WER UND WAS |
|-------------|-------------------------------|
| 10.30-11.00 | Marcel Paa |
| 11.00-11.30 | Dekorative Torte ohne Fondant |
| 11.30-12.00 | |
| 12.00-12.30 | Joelis - Energy Bar 20min |
| 12.30-13.00 | |
| 13.00-13.30 | Joyce Marx |
| 13.30-14.00 | exotische Orchidee |
| 14.00-14.30 | |
| 14.30-15.00 | |
| 15.00-15.30 | Maria Teichröb |
| 15.30-16.00 | Portrait zeichnen auf Fondant |
| 16.00-16.30 | |
| 16.30-17.00 | Preisverleihung |

PRESENTING PARTNER:



HAUPTSPONSOREN:



SPONSOR:



TICKETING PARTNER:



Wirtschaftsstandort mit Lebensqualität **Stadt Dietikon**