



We proudly present:

Masterclasses with Satin Ice Artist of Excellence

Michelle Sohan From Trinidad and Tobago

Michelle zal gedurende 3 dagen haar expertise en ervaring tot in de kleinste details met de Surinaamse samenleving delen.

Zij is een gerenommeerde Cake Artist, met verschillende specialisaties in de food industry en op het gebied van taart decoratie.

Michelle reist de wereld rond om mee te doen aan Cake Shows en Cake competities, waarbij ze verschillende malen prijzen in de wacht heeft gesleept. Recentelijk werd in Jamaica de Caribbean Wedding Cake Awards Competition gehouden en Michelle eindigde als eerste en won Cake and Pastry Artist of the Year!!

Vind je het gewoon leuk om taartdecoratie als hobby uit te oefenen of ben je een professional die vaardigheden en kennis wil uitbreiden, dan willen we je deze Masterclasses van harte aanbevelen.

Voor portfolio's van Michelle verwijzen we je naar FB – Bakery Treatz, Trinidad en onderstaande link.

<http://www.satinice.com/fondant-blog/featured-artist-of-excellence-michelle-sohan>

Onderstaand informatie over de verschillende classes die zij zal verzorgen. Maak gebruik van deze unieke gelegenheid om je te laten instrueren door "One of the Best!"

ALLE MASTERCLASSES SRD 475 (excl. materiaal)

Masterclass Isomalt Beer Bottle

Isomalt is een vervanger voor suiker gemaakt van echte suiker uit bieten. Het is niet zo zoet als suiker en zal niet caraméliseren wanneer het verhit wordt en vergeeld dus niet. Deze kwaliteit maakt dat het een goed product is om prachtige creaties met een helder glanzend effect te maken voor accenten op cakes met het “looks real” effect! Michelle heeft uitgebreide ervaring als het gaat om het werken met isomalt en zal de nodige tips geven voor het werken in het vochtige tropische klimaat van Suriname en Trinidad.



Wij maken gedurende deze class (bier)flessen van isomalt en Michelle geeft daarnaast demonstraties van andere creaties die je van isomalt kunt maken.

En als finishing touch maken we een ice bucket waarin de bierflessen worden geplaatst. Daarvoor neem je mee (3x) 8x2 inch ronde cakes en 2½ kg fondant. Een volledige lijst met benodigheden ontvang je in de update mail.

(Wij hebben bruine, groene en clear isomalt)

(Wil je liever een ander etiket op je fles dan kan dat ook!)

Simi Cakes silicone Beer Bottle mold U\$ 120 (of tegenwaarde SRD in geldende dagkoers).
Simi Cakes Isomalt (6 oz per pak) U\$ 12 (nodig per fles 9 oz).

9 plaatsen beschikbaar

Masterclass Henna piping on Wedding Cake

Leer de interessante en uitdagende techniek van het creëren van prachtige henna designs op cakes met henna templates van Michelle.

Je neemt een 10x4 inch (25x10 cm) cake mee die je vooraf thuis met fondant of icing bekleedt (of een cake dummy.) Verder maak je thuis ook 1 batch royal icing (± 450g confectioner's sugar) en neemt het mee naar de les.

Duur: 3½ uur



Masterclass Royal Icing Pallet Knife Painting

Now trending!

Deze snel te leren techniek stelt je in de gelegenheid om prachtige creatieve creaties van royal icing aan te brengen op jouw cakes. Royal icing bezit de eigenschap heel snel te drogen en het smelt niet, ook niet in onze hoge luchtvochtigheid.



Je brengt mee naar de les een 6x6 inch (15x15 cm) cake bekleedt met icing of fondant (icing werkt wat moeilijker, fondant is aan te bevelen). Je kunt ook cakes dummies gebruiken. Plaats je cake op een ruimer cakeboard (zie foto) om eventueel op je cakeboard ook decoraties aan te brengen voor een prachtig afgerond geheel.

Verder neem je een disposable decorating bag mee en tip no. 2 en een tapered angled spatula (spatula die aan het uiteinde smaller wordt).

De benodigde royal icing is inbegrepen en wordt gemaakt door Tehillah! Celebrations. Michelle zorgt voor een design.

Duur: 3½ uur.

Masterclass Texture Wedding Cake



Creëer een prachtige 2 of 3-delige weddingcake waarbij je textuur aanbrengt in fondant. Dit is een bewerkingstechniek op het oppervlak van fondant. We gebruiken geen textuur matten maar, om Michelle te citeren: "...no texture mats. I will be showing how easy it is to be creative."

Je kan kiezen voor een 2 of 3-delige taart die je vooraf thuis met fondant bekleedt. De cakes moeten 4 inch (10cm) hoog zijn. Kies je voor een 2-delige taart dan is de afmeting van de cakes 8 en 6 inch in doorsnee en bij een 3-delige taart 10,8 en 6 inch doorsnee.



Demo Masterclass Vegan Panna Cotta desert

Als professional baker zal Michelle gedurende deze class een demonstratie geven van het bereiden van een heerlijk vegetarisch recept voor een Panna Cotta desert.

Dit is een demonstratie les waarbij je het recept meekrijgt en de “ins en outs” leert.

Michelle werkt met agar agar.

Duur: 1½ uur.

Prijs: SRD 120

Algemene informatie

- Voor alle cakes kun je dummies gebruiken als je geen cakes wilt bakken. Dummies zijn styrofoam (tempex of piepschuim) cakevormen in rond en vierkant die heel gemakkelijk bekleedt kunnen worden met fondant of icing. Het voordeel is dat je de gedecoreerde styrofoam cakes heel lang als display kan gebruiken. Alle gemaakte cakes zijn goed voor jouw portfolio en als promotiemateriaal.
- Tehillah! Celebrations zal de dummies in de periode dat Michelle er is beschikbaar hebben voor verkoop.
- Michelle is een Satin Ice Artist of Excellence. Zij werkt praktisch uitsluitend met fondant van het merk Satin Ice. Satin Ice in de kleur wit zal bij Tehillah! Celebrations ten verkoop worden aangeboden, maar je bent vrij om het merk fondant dat je voor de masterclasses wilt gebruiken zelf te bepalen. Wel is er verschil in samenstelling en consistentie van de verschillende merken fondant en dit kan bij een ander merk dan Satin Ice misschien wel tot uiting komen. Ter verduidelijking: alle fondant die je nodig hebt om je cakes te bekleden en de eventuele Buttercream Icing nodig voor het bekleden van je cake schaf je zelf aan.

Onderstaand tref je de lesdagen en -tijden en het inschrijfformulier.

Michelle geeft maar 3 dagen les. Schrijf je dus gelijk in!!!

FIRST COME, FIRST SERVED!

Tehillah! Celebrations

C a k e A c a d e m y

DATUM	CLASS	TIJD
Donderdag 08 november 2018	Vegetarisch Panna Cotta Desert	18.00 uur
Vrijdag 09 november 2018	Isomalt Bottle	17.30 uur
Zaterdag 10 november 2018	Wedding Cake Texture Techniques Henna Piping on Cake	10.00 uur 16.00 uur
Maandag 12 november 2018	Royal Icing Palette Knife Techniques	17.00 uur

De uiterste datum van inschrijving voor de classes is op **maandag 15 oktober 2018**.

Onderstaand inschrijfformulier gaarne volledig ingevuld inleveren bij:

Tehillah! Celebrations

Verlengde Gemeenlandsweg 141/ Hk. Nicolaas v. Meertenlaan (unit 104).

Tel. 494158 – Cell. 08554435

Het inschrijfgeld bedraagt SRD 375

Uw inschrijving is tevens de bevestiging van uw plaatsing.

Het saldo van het cursusgeld wordt op uiterlijk woensdag 31 oktober betaald.

Van het inschrijfgeld vindt geen restitutie plaats.



INSCHRIJFFORMULIER MASTERCLASSES met MICHELLE SOHAN

Dit formulier gaarne volledig ingevuld inleveren bij Tehillah! Celebrations aan de Verlengde Gemenelandsweg 141 unit 104.

Ik schrijf me in voor:

- Henna Piping on cake with Royal Icing**
- Palette Knife Royal Icing Painting**
- Texture Wedding Cake**
- Isomalt (Beer) Bottle**
- Panna Cotta vegetarisch Desert met agar agar**

NAAM:.....VOORNAAM:.....

ADRES:.....

TEL: CELL:.....E-MAIL:

Hierbij verklaart ondergetekende het saldo op **uiterlijk 31 oktober 2018** te voldoen.
Van het inschrijfgeld vindt geen restitutie plaats.
Alle betalingsvoorwaarden zijn bindend.

Naam:.....
Paramaribo,/...../.....

Voor akkoord.....
(Handtekening)