



Kursuskalender 1. kvartal 2020

CHOKOLADE-FABRIKKEN

Onsdag d. 5/2 kl. 17.00 - ca. 20.00 & Lørdag d. 29/2 kl. 10.00 - ca. 13.00

Støbt chokolade, ganache, trøffel og dekoration.

Program: Her skal du lære at lave chokolade ganache, temperer chokolade som du skal bruge til at støbe i forme med, fylde og lukke din form. Du skal lave trøffelkugler og lære dekorationsteknikker.

Under kurset vil du få info om chokolade, samt smage de forskellige chokolader.

Vi arbejder med mørk chokolade på dette kursus.

Pris pr. pers. 450 kr.

(inkl. Kursus, 30-40 stk. fyldt chokolade 2 varianter, smagning og lille foredrag)

Onsdag d. 22/1 kl. 17.00 - ca. 20.00 & Lørdag d. 22/2 kl. 10.00 - ca. 13.00

Flødebolle kursus. Børn er velkommen i følgeskab med en voksen.

Program: På dette kursus lærer du at lave skum til flødeboller, forme dem med forskellige teknikker, samt at temperere chokoladen de skal dyppes i. Hvorefter de til sidst pyntes og pakkes.

Vi arbejder med mørk chokolade på dette kursus.

Pris pr. pers. 375 kr.

(inkl. Kursus, 6 stk. store flødeboller og 6 stk. små flødeboller, samt forfriskninger undervejs)

Tirsdag d. 11/2 kl. 16.00 - ca. 18.00

Elev kursus med Valentins tema.

På dette kursus er det vores konditor elev der styre slagets gang. Temaet er Valentinsdag.

Program: På dette kursus skal du rulle marcipan ud til et stort hjerte eller 2 mindre hjerter. Du skal lave en marcipanrose der skal pynte dit hjerte, tempererer den mørke chokolade dit hjerte skal overtrækkes i, skrive navn på dit hjerte og dekorere det.

Derefter pakkes det fint ind, og er nu klar til at give til den du holder af.

Pris pr. pers. 250 kr.

(inkl. Kursus, marcipanhjerte og smagning undervejs)

Lørdag d. 14/3 kl. 10.00 – ca. 13.00 & lørdag d. 28/3 kl. 10.00 – ca. 13.00

Påskeæg

Program: Her har du mulighed for at lave dit helt personlige påskeæg. På dette kursus skal du både støbe og dekorerer din påskeægskal, lave forskellige små æg der skal fyldes i din skal og pakke dit påskeæg smukt ind.

Vi arbejder med mørk chokolade på dette kursus

Pris pr. pers. 450 kr.

(inkl. kursus, fyldt påskeæg og forfriskninger undervejs)

Tilmelding

Hvert hold indeholder max. 12 kursister. Der tilmeldes ved at ringe til Chokolade-fabrikken på tlf.: 86890843, eller der sendes en mail til: info@chokolade-fabrikken.dk

Vi forbeholder os retten til at aflyse ved for lidt tilmeldte.