



Kursuskalender 2020

CHOKOLADE-FABRIKKEN

Tirsdag d. 6 okt. kl. 18 til ca. 20.30

Flødebolle kursus.

Program: På dette kursus lærer du at lave skum til flødebolle, forme dem på forskellig måde samt at temperere chokoladen de skal dyppes i. Hvorefter de til sidst pyntes og pakkes.

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

Pris pr. pers. 375 kr.

(inkl. Kursus, 6 stk. store flødebolle, 6 stk. små flødebolle, smagning og lille foredrag)

Lørdag d. 24 okt. kl. 10.00 til 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.

Pris pr. pers. 450 kr.

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

Tirsdag d. 10 nov. kl. 18 til ca. 20.30

Flødebolle kursus.

Program: På dette kursus lærer du at lave skum til flødebolle, forme dem på forskellig måde samt at temperere chokoladen de skal dyppes i. Hvorefter de til sidst pyntes og pakkes.

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

Pris pr. pers. 375 kr.

(inkl. Kursus, 6 stk. store flødebolle, 6 stk. små flødebolle, smagning og lille foredrag)

Lørdag d. 7 nov. kl. 10.00 til 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.

Pris pr. pers. 450 kr.

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

3 søndage i advent: 29 nov., 6 dec., 13 dec., alle 3 dage fra kl. 10.00 til ca. 13.00

Julechokolade.

Program: Her har du mulighed for at lave julechokoladen til dig og din familie. Vi har marcipan, nougat, nødder, mandler, pynt, drys, chokolade m.m.

Du har dine gode ideer og traditioner. Vi hjælper med råd og vejledning.

Du får selvfølgelig alle dine chokolader med hjem.

Pris pr. person for deltagelse 200 kr.

Pris pr. 500 gram fremstillet konfekt 225 kr. Det du fremstiller, skal købes med hjem

(inkl. produktionskursus, vejledning og tilgang til råvarer)

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.