



CHOKOLADE-FABRIKKEN

## Kursuskalender 1. kvartal 2022

**Tirsdag d. 18 jan. kl. 17.00 til ca. 20.00**

**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. 550 kr.**

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

**Onsdag d. 19 jan. kl. 17.00 til ca. 20.00**

**Flødebolle kursus.**

Program: På dette kursus lærer du at lave skum til flødeboller, 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. 475 kr.**

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

**Tirsdag d. 1 feb. kl. 17.00 til ca. 20.00**

**Flødebolle kursus.**

Program: På dette kursus lærer du at lave skum til flødeboller, 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. 475 kr.**

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

**Torsdag d. 3 feb. kl. 17.00 til ca. 20.00**

**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. 550 kr.**

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

**Tirsdag d. 8 marts kl. 17.00 til ca. 20.00**

**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. 550 kr.**

(inkl. kursus, fyldt påskeæg og forfriskninger undervejs)

**Onsdag d. 9 marts kl. 17.00 til ca. 20.00**

**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. 550 kr.**

(inkl. kursus, fyldt påskeæg og forfriskninger undervejs)

Tilmelding

Der tilmeldes ved at ringe til Chokolade-fabrikken på tlf.: 86890843, eller der sendes en mail til: [info@chokolade-fabrikken.dk](mailto:info@chokolade-fabrikken.dk)

Vi forbeholder os retten til at aflyse ved for lidt tilmeldte. Hvert hold har max. 12 kursister