



Kursuskalender 2021

CHOKOLADE-FABRIKKEN

Onsdag d. 15/9 2021 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. 485 kr.

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

Torsdag d. 16/9 2021 kl. 17.00 til ca. 19.30 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. 395 kr.

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

Onsdag d. 6/10 2021 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. 485 kr.

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

Onsdag d. 13/10 2021 kl. 17.00 til ca. 19.30 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. 395 kr.

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

Tirsdag d. 26/10 2021 kl. 17.00 til ca. 19.30 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. 395 kr.

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

Torsdag d. 18/11 2021 kl. 18.00 til ca. 21.00 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. 485 kr.

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

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.