



CHOKOLADE-FABRIKKEN

Kursuskalender 4. kvartal 2022

Tirsdag d. 13/9 kl. 17.00 til ca. 20.00

Støbt chokolade, dekoration og fyld

Program: Her skal du lære at lave chokolade ganache, dekorerer formen med farvet cacaosmør, temperer chokolade som du skal bruge til at støbe i forme med, fylde og lukke din form.

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

Pris pr. pers. 550 kr.

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

Onsdag d. 14/9 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)

Onsdag d. 28/9 kl. 17.00 til ca. 20.00

Hånddyppe og dekoration.

Program: Her former vi forskellig marcipan, laver dekorationer, temperer chokolade som du skal bruge til at hånddyppe med, og pynter de færdige chokolader.

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

Pris pr. pers. 550 kr.

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

Torsdag d. 29/9 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. 4/10 kl. 17.00 til ca. 20.00 eller mandag d. 31/10 kl. 17.00 til ca. 20.00 **Støbt chokolade, dekoration og fyld**

Program: Her skal du lære at lave chokolade ganache, dekorerer formen med farvet cacaosmør, temperer chokolade som du skal bruge til at støbe i forme med, fylde og lukke din form.

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

Pris pr. pers. 550 kr.

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

Onsdag d. 5/10 kl. 17.00 til ca. 20.00 eller tirsdag d. 1/11 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)

Tilmelding

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. Hvert hold har max. 12 kursister