



CHOKOLADE-FABRIKKEN

## Kursuskalender 4. kvartal 2023

**Onsdag d. 8/11 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)

**Torsdag d. 16/11 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)

**Onsdag d. 22/11 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)

**Søndag d. 3/12 kl. 9.30 til ca. 12.30**

**Julechokolade kursus.**

Program: Vi skal arbejde med fyldte/støbte chokolader i form, samt marcipan masser med og uden trøffel indlæg. Vi skal temperere chokoladen vi skal bruge til både at støbe og hånd dyppe i. Pynte og dekorerer de forskellige chokolader.

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

**Pris pr. pers. 550 kr.**

(inkl. Kursus, smagning, lille foredrag og de chokolader i producerer)

**Søndag d. 10/12 kl. 9.30 til ca. 12.30**

**Julechokolade kursus.**

Program: Vi skal arbejde med fyldte/støbte chokolader i form, samt marcipan masser med og uden trøffel indlæg. Vi skal temperere chokoladen vi skal bruge til både at støbe og hånd dyppe i. Pynte og dekorerer de forskellige chokolader.

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

**Pris pr. pers. 550 kr.**

(inkl. Kursus, smagning, lille foredrag og de chokolader i producerer)

**Kan du fylde et helt hold med kursister (min. 10 og max. 12), er det muligt at lave et skræddersyet kursus for jer. Velegnet til firma events eller private arrangementer. Ring til os for yderligere information.**

**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