



CHOKOLADE-FABRIKKEN®

Kursuskalender 4. kvartal 2026

FLØDEBOLLER

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

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

Pris pr. pers. 500 kr.

Kurset betales ved tilmelding

(inkl. Kursus, 6 stk. store og 6 små flødeboller, smagning og lille chokolade foredrag, samt forfriskninger undervejs)

- **Tirsdag d. 20. okt. kl. 17.00, varighed ca. 3 timer**

STØBT CHOKOLADE

Program: Her skal du lære at lave chokolade ganache, temperer chokolade, støbe chokolade skaller, 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. 600 kr.

Kurset betales ved tilmelding

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

- **Onsdag d. 4. nov. kl. 17.00, varighed ca. 3 timer**

Hvis holdet bliver fyldt, oprettes endnu et hold til "Støbt chokolade kursus"

JULECHOKOLADE

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 hånddyppe i. Pynte og dekorerer de forskellige chokolader.

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

Pris pr. pers. 600 kr.

Kurset betales ved tilmelding

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

- **Søndag d. 29. nov. kl. 9.30, varighed ca. 3 timer**
- **Søndag d. 6. dec. kl. 9.30, varighed ca. 3 timer**
- **Søndag d. 13. dec. kl. 9.30, varighed ca. 3 timer**

INFO TIL DIG

Vi forbeholder os retten til at aflyse ved for få tilmeldte. Hvert hold har max. 12 kursister.
Billetten kan **KUN** refunderes af arrangøren og **KUN** i tilfælde af aflysning.

Der tilmeldes ved at ringe til tlf. 86 89 08 43 eller via email til info@chokolade-fabrikken.dk

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 firmaevents eller private arrangementer. Ring til os for yderligere information.