



Fyldt chokoladekursus med forme



Chokoman (Jørgen Gornitzka) vil føre jer ind i chokoladens verden, på en underholdende og let forståelig vis.

Efter en kort introduktion, hvor der smages og lyttes, vælges imellem en overflod af spændende chokoladeprojekter, som 2-3 mands team hygger sig med at fremstille.

Arbejdet med chokoladeformene demonstreres inden I begiver jer i kast med det spændende emne; selv at fremstille smukke chokolader fra grunden.

De forskellige varianter af fyld, viser rigtig meget af det spektrum som fyldt chokolade dækker over. Til slut samles alt den lækre chokolade, der fordeles rundt så alle får med hjem, og kan smage de forskellige kunstværker.



Undervejs foregår det behørigt påklædt med chokoladefarvede forklæder, og sammen med den fyldte chokolade i fin emballage, hjemtages også en opskriftsbog med mange tips og trick til den efterfølgende gentagelse i sit eget køkken.

Det tager typisk 3½-4 timer, ofte med en kortere spisepause indbygget afhængigt af starttidspunkt.

