



Flødeboller online

Lær på en underholdende måde, hvordan man fremstiller de lækreste flødeboller.

Flødeboller kan være drilske at fremstille, men under dette kursus holdes du i hånden via skærmen for at nå dine perfekte resultater.

Kurset foregår i eget køkken, hvor du via skærmen mødes med Chokoman og dine kolleger.

Her får du en erfaren underviser, der trin for trin guider dig gennem processerne med at koge og piske, så slutresultatet med fine velmagende flødeboller er sikret.

Der er mulighed for at vælge forskellige typer smage på fyldet; vanilje, hindbær eller lakrids efter ønske.

Vaffelbund er standard, men der kan opgraderes med bund af marcipan efter behov.

Til sidst dyppes flødebollerne i den velmagende Valrhona chokolade, og pyntes.

Det er en aktivitet hvor der ofte ses børn eller ægtefæller der hjælper til. Nogle gange med arbejdet, men altid til prøvesmagningen.



Varighed

Kurset tager 2 timer.

Praktisk

Oplevelsen afholdes via en online platform efter kundens valg; Teams, Zoom eller lignende.

Der fremsendes en kasse med alle materialerne til flødebollekurset, og vi mødes så på skærmen til aftalt tid og fremstiller flødebollerne ca. 25 stk.

Antal

Der betales for minimum 10 deltagere.

Priser

Kurset koster 300 kr. / deltager.

Marcipan til bunde koster 50 kr. / deltager.

Det er gratis at få tilsendt til én adresse, ellers koster fragten 50kr. pr styk.

Alle priser ex. moms



Tilbydes også på engelsk