



Flødeboller fra grunden

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

Med bund af marzipan, vaffelbund eller måske en kombination. Her på placeres det friske flødebolleskum med smag af vanilje, frisk hindbær, mokka eller lakrids efter egne ønsker.

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

Alt koges og piskes undervejs da skummet fremstilles helt fra bunden.

I bliver udstyret med flotte chokoladeforklæder under hele kurset, og hjembringer jeres mesterværker (min.8 pr. deltager) i æsker sammen med et opskriften så man kan gå videre derhjemme.

Det er en aktivitet hvor der arbejdes i 3-4 mands hold, og den er derfor velegnet til teambuilding.

En sjov aktivitet, hvor indsatsen kan aflæses på resultatet.

Varighed

Kurset tager 2 timer.

Praktisk

Kurset afholdes i kundens lokaler – leveres i hele Danmark.

Det kræver borde og strøm samt et køligt sted hvor chokoladen kan stivne (max. 20 grader, gerne 5-10°)

En køkkenvask til opvask – alternativt kan redskaber mv. hjemtages uvasket imod et tillæg.

Et komfur – alternativ kan jeg medbringe kogeplader imod et mindre tillæg.

Antal

Der betales for minimum 10 deltagere.

Max. antal som beskrevet er 28 deltagere, herover kan det justeres til antallet.

Priser

Kurset koster 300 kr. / deltager for kurset.

Hertil kommer kørselstillæg, afhængig af hvor det afholdes.

Alle priser ex. moms

