

Fylدت chokolade på 3 forskellige måder



- Den nemme - med trøffelkugler
- Den avancerede – i Forme
- Den sofistikerede - med champagne



Kurserne tilbydes også på engelsk

Sikkerhed for kvaliteten

Chokoman har stor erfaring igennem de mere end 1000 kurser, der er gennemført de sidste 15 år.

Så derfor føler I jer i trygge hænder, når de sjove kurser bliver afholdt.

Hvis I har specielle ønsker eller behov, så finder vi også ud af det. Det kunne f.eks. være ting som [” kan det blive med lakrids”, ”der må ikke anvendes alkohol” eller ”vi har en nøddeallergiker”]. .Sig til i forvejen, så klarer vi det. Grupper er ikke ens, men er sammensat af individer som der tages hensyn til.

Vi har løst opgaver i forsamlinger på over 100 deltagere, og specialkurser på 2-4 deltagere.

Derfor er vi vant til at tilpasse kurset til de aktuelle omgivelser. Og vi får altid en rigtig god feedback.

Så hvis man næste gang har lyst til at prøve en lækker aktivitet, kan man vælge imellem forskellige grader af udfordringer. Se mere på de næste sider.

I øvrigt er der jo også flødebollekurser og chokoladesmagninger på programmet.

Bemærk

Chokoman kommer ud til jer, i jeres lokaler / kantine / mødelokale / konferencested.

Her lærer I at fremstille de fineste chokolader.

Chokoman medbringer alt nødvendigt udstyr og råvarer, så I bare kan hygge og nyde det.

1) Den nemme – med trøffelkugler



Chokoman viser jer rundt i chokoladens verden, på en underholdende og let forståelig vis.

Her gælder det genvejen til fyldt chokolade, der hedder trøffelkugler. Efter en kort introduktion, vælges imellem de spændende chokoladeprojekter, som 2-3 mands team hygger sig med at fremstille.

Vi kommer vidt omkring med forskellige fyld og dekorationer. Fra den søde nougat og karamelcreme over skønne frugtagtige trøffelmasser til den mere bitre og mørke trøffel.

Til slut samles alt den lækre chokolade, der fordeles så alle får det samme 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 hjemmekøkkenet.

Varighed

Kurset tager 2 -2½ time efter behov.

Antal

Max. antal som beskrevet er 60 deltagere, herover kan det justeres til antallet.

Priser

Et kursus koster fra 4500 kr. ex moms. Afhængig af antal og hvor det afholdes.

2) Den avancerede – i forme

Chokoman viser jer rundt 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 de smukke chokolader fra grunden.

De forskellige varianter af fyld, viser rigtig meget af det spektrum af smage som fyldt chokolade dækker over. Til slut samles alt den lækre chokolade, som fordeles rundt så alle får med hjem, og kan smage de forskellige kunstværker. Sammen med en opskriftsbog med trick til hjemmekøkkenet. Undervejs stilles der chokoladefarvede forklæder til rådighed.



Varighed

Kurset tager ca. 3 timer.

Antal

Max. antal som beskrevet er 60 deltagere, herover kan det justeres til antallet.

Priser

Et kursus koster fra 5000 kr. ex moms. Afhængig af antal og hvor det afholdes.

3) Den sofistikerede – med champagne

Her er genvejen til en chokoladeoplevelse fyldt med den skønneste champagne.

Iført forklæder, der matcher chokoladens farve og glød, nyder I et glas champagne og smager de lækre champagnetrøffelkugler. Chokoman vil igennem en masterclass vise hvordan I selv kan fremstille disse lækre champagnetrøffelkugler.



Så bliver det jeres tur til at fremstille champagnetrøffelkugler. Opdelt i mindre teams, får hvert hold få udleveret en kasse med de nødvendige råvarer og materialer. Og så går det løs, med produktionen.

Som afslutning på dagen vil I, hver især, kunne tage dagens produktion med hjem, sammen med en opskrift på denne lækre godbid.



Alle kan deltage. Det kræver ingen særlige forkundskaber at fremstille disse lækre guldbelagte og champagnefyldte trøffelkugler. Dette fyldte chokoladekursus er af behersket sværhedsgrad, så alle kan være med. Og det er bare sjovere og mere festligt, når opgaven omfatter champagne og guld.

Varighed

Det tager 1½ - 2 timer afhængig af behov.

Antal.

Max. antal som beskrevet er 60 deltagere, herover kan det justeres til antallet.

Priser

Et kursus koster fra 4500 kr. ex moms. Afhængig af antal og hvor det afholdes.