

Konfektværksted



Tilbydes også på engelsk

I et konfektværksted, fremstilles der forskellige typer af konfekt, ofte med juletema. Efter en kort indledning hvor der vises forskellige teknikker til at få flot konfekt. Herunder simple trick på hvordan man ukompliceret kan få konfekt til at ligne "en hel million".

Der lægges vægt på metoder der er enkle, og ikke kræver specialudstyr, så det er nemt senere at gentage derhjemme.

Vi arbejder med råvarer i højeste kvalitet, både Marcipan og nougat i verdensklasse, og al chokoladen er fra Valrhona

Der arbejdes enkeltvis, og I hjemtager jeres egne kreationer i en æske. Så man har muligheden for at blive skarp til konfekten, inden man skal i gang derhjemme.

I juletemaet fremstilles der fine marcipangrise og andre søde dyr via specialforme. Jeg medbringer også honninghjerter der kan overtrækkes og pyntes, med tilhørende folieposer.

Denne workshop kan også bestilles som tillæg til en anden chokoladeaktivitet.



Pyntede honninghjerter



Varighed

Det tager typisk 1½ - 2 timer afhængig af behov.

Antal

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

Priser

Kurset starter fra 3500 kr. som rent konfektkursus.

Alle priser ex. moms. Og kørsel (typisk 500 Kr. til hovedstadsområdet)