

Flødeboller på 3 forskellige måder



- Den nemme - med klargjort skum
- Den avancerede – hvor ALT laves fra bunden
- Den enkle – uden arbejde – kun smage



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 er I i trygge hænder, når de sjove kurser bliver afholdt.

Hvis I har specielle ønsker eller behov, så finder vi også ud af det. Vores kursister har bla. spurgt om ting som [” kan det blive med lakrids” 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 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 lækreste flødeboller.

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

1) Den nemme - med klargjort skum

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



Dette flødebollekursus er en enestående mulighed for at hygge sig sammen på en kreativ og velsmagende måde. Det giver anledning til smil når de kunstneriske kreationer skabes, både egne og andres.

Det er lækkerier i høj kvalitet: bunde af marcipan eller vaffel, frisk pisket flødebolleskum i flere smagsvarianter, den bedste Valrhona chokolade og masser af muligheder for pynt.

Når chokoladen er tørret, kan I sætte tænderne i dem, eller lægge dem i æsken så de kan tages med hjem. I bliver udstyret med flotte chokoladeforklæder under hele kurset.

Varighed

Kurset tager op til 1½ time.

Antal

Max. antal som beskrevet er 80 deltagere, herover kan det justeres til antallet.

Priser

Et kursus koster fra 3500 kr. ex moms. Afhængig af antal og hvor det afholdes.



2) Den avancerede – hvor ALT laves fra bunden

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

Med bund af marcipan, 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. 22 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

Et kursus koster fra 3500 kr. ex moms. Afhængig af antal og hvor det afholdes.

3) Den enkle – uden arbejde – kun smage

Dette er en Masterclass i flødeboller

Denne aktivitet er henvendt til deltagere der af forskellige årsager ikke ønsker selv deltage at i fremstillingen.

I stedet vil jeg på en underholdende måde, vise hvordan man fremstiller de lækreste flødeboller. Jeg koger og pisker flødebolleskummet fra bunden. Og tilsætter forskellige smage til skummet. Så viser jeg hvordan man klargør (tempererer chokoladen), og når flødebollerne er sprøjtet op, vises hvordan de overtrækkes med chokoladen.

Undervejs bliver der udleveret smagsprøver af de forskellige elementer i flødebollerne.

Til slut får man en æske der indeholder 6 flødeboller (med forskellige smage), med sig hjem.



Varighed

Masterclass tager 1-1½ time, afhængig af spørgelyst.

Praktisk

Kurset afholdes i kundens lokaler – leveres i hele Danmark.

Det kræver bare et bord og strøm, samt at deltagere kan se hvor jeg arbejder.

Antal

Der betales for minimum 10 deltagere.

Der er intet max. antal, blot de kan se aktiviteten som beskrevet.

Priser

Kurset koster 2500 kr. i grundbeløb, samt 150 kr/ deltager inkl. en æske friske flødeboller.

Hertil kommer kørselstillæg, afhængig af hvor det afholdes. 500kr i kbh.området

Alle priser ex. moms