

Få styr på chokoladetemperering og lav imponerende flotte fyldte chokolader farvet med kakaosmør

Vil du imponere din familie, dine gæster eller give en imponerende hjemmelavede værts gave udover det sædvanlige næste gang, du skal i byen? **Så kom til chokoladekursus søndag den 16. marts kl. 9.30 – 13.00 hos Max Von Haps i Hørsholm.**

Klaus Andersen har afsnit efter afsnit fået ros for sit chokoladearbejde på landsdækkende TV siden 2022, og han ved om nogen, hvordan chokolade skal tempereres og kan dekoreres med flotte designs af farvet kakaosmør ved hjælp af forholdsvis simple teknikker.

Bliv fortrolig med din temperering, så du sikrer dig det klassiske chokoladeknæk, og få introduceret teknikker i farvning med kakaosmør, så dine chokolader ikke kun imponerer på smag, men også på design.

Deltag i workshoppen, hvor du med en chokolademakker kommer til at:

- temperere chokolade
- støbe chokoladeskaller
- male designs med kakaosmør
- fylde chokoladerne med smagfuldt og simpelt hjemmelavet fyld
- lukke chokoladerne
- mulighed for at stille alle dine spørgsmål om chokolade

Du får:

- en dag i chokoladens verden med fokus teori og praksis
- råvarer af højeste kvalitet
- udstyr stillet til rådighed
- grundig instruktion, trin for trin
- et teoretisk handout, så du kan øve videre derhjemme
- opskrifter til tre forskellige slags fyld til chokolader
- kaffe eller te samt en let forplejning, mens vi venter på, at chokoladerne krystalliserer
- en fin æske til at transportere dine flotte chokolader med hjem

Husk med fordel et forklæde til workshoppen.

Prisen er kr. 875, og der er kun et begrænset antal pladser.

Sikr dig en plads ved at tilmelde dig – og måske også din chokolademakker - på info@mereendkage.dk, hvorefter du modtager en bekræftelse på din plads. Tilmeldingen er bindende.

Jeg glæder mig til at se dig og til at dykke ned i chokoladens finurlige kemi sammen med jer!

Kurset afholdes hos:

Max Von Haps
Holmetoften 13,
2970 Hørsholm