



CHOKOLADE-FABRIKKEN

Kursuskalender 1. kvartal 2025

FLØDEBOLLE KURSUS

Program: På dette kursus lærer du at lave skum til flødeboller, forme dem på forskellig måde samt at temperere chokoladen de skal dyppes i. Hvorefter de til sidst pyntes og pakkes.

Under kurset vil du få info om chokolade, samt smage de forskellige chokolader.

Pris pr. pers. 500 kr.
Kurset betales ved tilmelding

(inkl. Kursus, 6 stk. store og 6 små flødeboller, smagning og lille chokolade foredrag, samt forfriskninger undervejs)

- **Tirsdag d. 4. feb. Kl. 17.00, varighed ca. 2,5 timer**
- **Tirsdag d. 25. feb. kl. 17.00, varighed ca. 2,5 timer**

STØBT CHOKOLADE

Program: Her skal du lære at lave chokolade ganache, temperer chokolade som du skal bruge til at støbe i forme med, fylde og lukke din form. Du skal lave trøffelkugler og lære dekorationsteknikker.

Under kurset vil du få info om chokolade, samt smage de forskellige chokolader.

Pris pr. pers. 600 kr.
Kurset betales ved tilmelding

(inkl. Kursus, 30-40 stk. fyldt chokolade 2 varianter, smagning og lille chokolade foredrag, samt forfriskninger undervejs)

- **Onsdag d. 5. feb. kl. 17.00, varighed ca. 3 timer**
- **Onsdag d. 26. feb. Kl. 17.00, varighed ca. 3 timer**

PÅSKEÆG

Program: Her har du mulighed for at lave dit helt personlige påskeæg. På dette kursus skal du både støbe og dekorerer din påskeægskal, lave forskellige små æg der skal fyldes i din skal og pakke dit påskeæg smukt ind.

Vi arbejder med mørk chokolade på dette kursus

Pris pr. pers. 600 kr.
Kurset betales ved tilmelding

(inkl. kursus, fyldt påskeæg, smagning og lille chokolade foredrag, samt forfriskninger undervejs)

- **Tirsdag d. 18. marts kl. 17.00, varighed ca. 3 timer**
- **Onsdag d. 26. marts kl. 17.00, varighed ca. 3 timer**

INFO TIL DIG

Kan du fylde et helt hold med kursister (min. 10 og max. 12), er det muligt at lave et skræddersyet kursus for jer. Velegnet til firma events eller private arrangementer. Ring til os for yderligere information.

Der tilmeldes ved at ringe på 86890843, eller maile til info@chokolade-fabrikken.dk.

Vi forbeholder os retten til at aflyse ved for få tilmeldte. Hvert hold har max. 12 kursister

Billetten kan **KUN** refunderes af arrangøren og **KUN** i tilfælde af aflysning