

DIY – Trüffel Workshop

Süße Rahmtrüffel mit zartschmelzender Verführung...

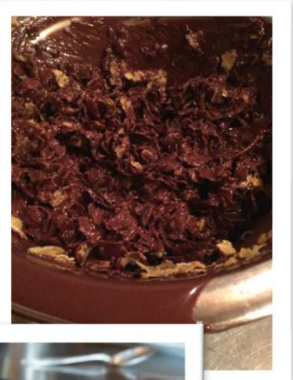
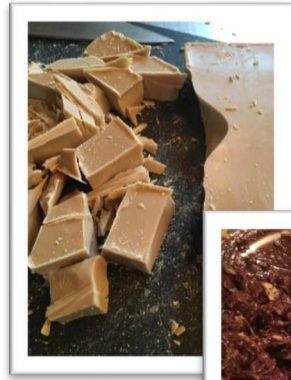
Wer kann da schon widerstehen?? Selbstgemachte, fruchtige Erdbeertrüffel, Nobelbitter-Orange Ostereier oder lieber Nougatstangen ...

Dieser Tag kann definitiv schokoladensüchtig machen, denn Sie genießen und arbeiten in diesen Stunden mit hochwertigen Edelkakaoschokoladen. Am Ende des Kurses nehmen Sie je drei unterschiedliche Sorten Trüffel mit nach Hause – zum Beispiel als Geschenk verpackt.

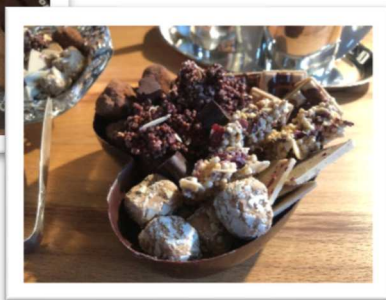
Wir sind ebenso Schokoholics und vermitteln gerne diese Leidenschaft in Kleinstgruppen. Wichtig ist uns dabei die Arbeit mit fair gehandelten Rohschokoladen aus dem Schokoladengürtel – von kleinen familiengeführten Plantagen.

Inhalt:

- Ein heißer Schokoladentee - nach Aztekenrezept
- Verkostung von Edelschokoladen
- Schokoladentheorie, Herstellungsprozess und klassische Fehler bei der Verarbeitung
- das Vermitteln von Fertigkeiten und Kenntnissen der angebotenen Trüffelrezepte
- zum Schluss werden die hergestellten Präsente liebevoll verpackt



Kosten: 69,- Euro p. P. (mind. 4 TN – maximal 8 TN)
inkl. Getränke, 100% faires Schokoladenmaterial (ca. 300gr. handgemachte süße Trüffel p. P.), bis zu sechs Verpackungen/ Geschenkeanhänger sowie Verkostungen.



Termine 1. Halbjahr 2020:

Sonntag, 29. März 15 - 18 Uhr „süße Rahmtrüffel“

Weitere Ideen und Angebote finden Sie auf unserer „Schokoladenseite“: www.Schokoladenzeit.de

*Auch für Unternehmen als **Team Tage, Geburtstage, Jubiläen und (Junggesellen)abschiede** geeignet.*