

## DIY – Trüffel Workshop

*Süße Rahmtrüffel mit zartschmelzender Verführung...*

*Wer kann da schon widerstehen??*

*Selbstgemachte, weiße Lebkuchentrüffel, Nobelbitter-Orange 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...*



*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% faire Schokoladenmaterial (ca. 300gr. handgemachte süße Trüffel p. P.), bis zu sechs Verpackungen/ Geschenkeanhänger sowie Verkostungen.*

### **Termine 2. Halbjahr 2020:**

*Sonntag, 25. Oktober 16-19 Uhr*

*Sonntag, 29. November 16-19 Uhr*



**Weitere Ideen und Angebote finden Sie auf der „Schokoladenseite“ der GenussScheune: [www.Schokoladenzeit.de](http://www.Schokoladenzeit.de)**



*Haben Sie eigene Ideen für den nächsten Geburtstag, die Betriebsfeier, (Junggesellen)abschiede?*

*Schreiben Sie mir, ich bin überzeugt von diesen Produkten und „baue“ mit Ihnen gerne eine lange Nacht der Schokolade,*

*Ihre Patricia Stähler*