

DIY – Trüffel Workshop

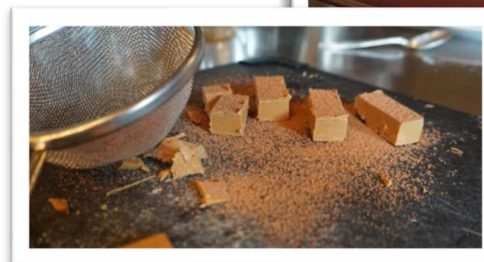
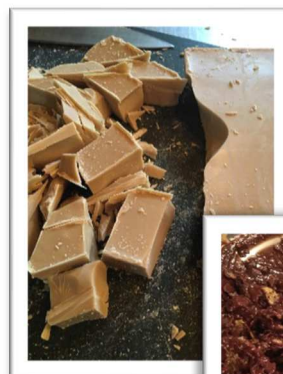
Süße Rahmtrüffel mit zartschmelzender Verführung...

Wer kann da schon widerstehen?? Handgemachte Nobelbitter-Zimttrüffel, weiße Lebkuchentrüffel oder lieber Nougatstangen mit Marzipan und Walnuss umhüllt?

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 gehandelter Rohschokolade von kleinen familiengeführten Plantagen.



Inhalt:

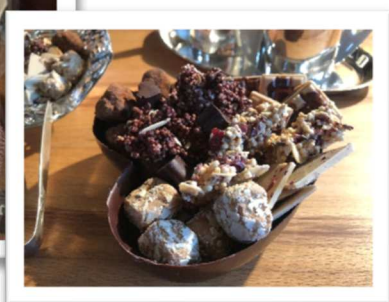
- Ein heißer Schokoladentee - nach Aztekenrezept
- Verkostung von Edelschokoladen
- Schokoladentheorie, Herstellungsprozess und klassische Fehler bei der Verarbeitung
- das Vermitteln von Fertigkeiten und Kenntnissen der angebotenen Trüffelrezepte
- zum Schluss werden die hergestellten Präsente liebevoll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

Kosten: 79,- Euro p. P. (mind. 4 TN – maximal 6 TN)
inkl. antialkoholischer Getränke, 100% faires Schokoladenmaterial, bis zu sechs Verpackungen und die Verkostung von Edelschokoladen

Termine 2. Halbjahr 2021:

Sonntag, 28. November 16 - 19 Uhr
(oder auf Wunsch mit privatem Termin)

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



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

Momentan arbeiten wir zuzüglich einer Coronapauschale (3,50 Euro), um die Kosten (und den Zeitaufwand) der Desinfektion und der verminderten Gästeplätzen abzufangen.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis dabei.