

DIY – Trüffel Workshop

Süße Rahmtrüffel Präsente selbst herstellen – eine zartschmelzende Verführung in der Winterzeit...

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 Events haben Sie Ihr Schokoladenwissen erweitert, einige Exoten vernascht und dazu 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 edlen Rohschokolade von kleinen familiengeführten Plantagen vorzustellen.

Und so könnte der Tag für Sie aussehen....

- wir beginnen mit einem heißen Schokoladentee - nach Aztekenrezept
- anschließend folgt ein Edelschokoladen Tasting, auch mit Nougatvariationen
- dazu ein wenig Schokoladentheorie, Herstellungsprozess und klassische Fehler bei der Verarbeitung
- zum Schluss stellen Sie selbst eigene süße Trüffel her
- dann werden die hergestellten Präsente noch liebevoll verpackt und die letzten Krümel mit vereinten Kräften genascht

Gesamtdauer des Events: ca. 5 Stunden

Kosten: 105,- Euro p. P. (Begleitperson 65,- Euro p.P.)

inkl. antialkoholischer Getränke, inkl. 100% faires Schokoladenmaterial (ca. 400gr./Person im Workshop), inkl. Präsentverpackungen sowie das Edelschokoladen Tasting (Dauer ca. 2 Stunden)

Termine: individuell nach ihren Wünschen

Diese Veranstaltung kann mit einer Gruppengröße von insgesamt 20 Personen gebucht werden.

Jedoch können sechs Personen maximal, aufgrund der Küchengröße, am Workshop teilnehmen.

Sollten Sie eigene Schokoladenideen haben, melden Sie sich gerne bei uns. Gerne versuchen wir für Sie einen wunderschönen, erlebnisreichen Event umzusetzen.

Für unsere Material- und Betriebskosten benötigen wir einen Bruttoumsatz von mind. 900,- Euro pro Veranstaltung.

