

Praline mini ca. 3,5 Std

Schokolade hautnah

Zwei lehrreiche und kreative Stunden in der süßen Welt der Schokolade! Wollten Sie schon immer mit uns in die Welt der Schokolade eintauchen und ihre eigenen Pralinen und Trüffel kreieren, herstellen und am Ende mit nach Hause nehmen? Der Kurs eignet sich perfekt um einen gemütlichen Abend oder Nachmittag zu verbringen und mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen ein süßes Erlebnis zu genießen.

Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages ca. 30 selbstgemachte Pralinen mit nach Hause, welche selbst befüllt, mit Schokolade überzogen und individuell ausdekoriert wurden.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Füllungen, Verarbeitung
- Vorführung und Herstellung von leckeren, saisonalen Füllungen
- Eigenständiges Befüllen der Hohlkörper
- Einblick in das richtige Temperieren von Schokolade und anschließendes Überziehen der Pralinen
- Kreatives Ausdekorieren der Köstlichkeiten
- Verpacken der selbstgemachten Pralinen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca. 3,5 Stunden 99,00 €/Pers max. 8 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt ca. 30 Pralinen her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

Praline midi ca. 4,5 Std

Einmal Chocolatier sein

Ein lehrreicher Nachmittag in der süßen Welt der Schokolade!

Wollten Sie schon immer unter meisterlicher Anleitung in das Handwerk der Chocolatiers eintauchen und Ihre eigenen Pralinen und Trüffel kreieren, herstellen und am Ende mit nach Hause nehmen? Der Kurs eignet sich perfekt, wenn Sie Einblick in die fachgerechte Verarbeitung von unterschiedlichen Pralinensorten und gerne mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen ein bisschen fachsimpeln wollen. Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages ca. 40 selbstgemachte Pralinen mit nach Hause, welche selbst befüllt, mit Schokolade überzogen und individuell ausdekoriert wurden.

Ablauf

- Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Füllungen, Verarbeitung
- Eigenständiges Herstellen von 3 unterschiedlichen Pralinenarten, wie Schnittpralinen, handgerollte Trüffel oder Hohlkugeln
- Einführung in das fachgerechte Temperieren von Schokolade und anschließendes Überziehen der Pralinen
- Kreatives Ausdekorieren der Köstlichkeiten
- Verpacken der selbstgemachten Pralinen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.4 Stunden 139,00 €/Pers max. 8 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt ca. 40 Pralinen her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühlere Raumtemperatur arbeiten

Praline maxi ca. 8,5 Std

Für die, die es genauer wissen wollen

Ein ganzer Tag in der süßen Welt der Schokolade!

Wollten Sie schon immer unter meisterlicher Anleitung in das Handwerk der Chocolatiers eintauchen und Ihre eigenen Pralinen und Trüffel kreieren, herstellen und am Ende mit nach Hause nehmen? Der Kurs eignet sich perfekt, wenn Sie Einblick in die fachgerechte Verarbeitung von unterschiedlichen Pralinensorten und gerne mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen ein bisschen fachsimpeln wollen. Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages ca. 50 selbstgemachte Pralinen mit nach Hause, welche selbst befüllt, mit Schokolade überzogen und individuell ausdekoriert wurden.

Ablauf

- Einführung in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Füllungen, Verarbeitung
- Eigenständiges Herstellen von ca. 4 unterschiedlichen Pralinenarten, wie Formpralinen, Schnittpralinen, handgerollte Trüffel oder Hohlkugeln
- Einführung in das fachgerechte Temperieren von verschiedenen Schokoladen. Schminken und gießen von Formpralinen, Verarbeitung von Transferfolie, anschließendes Überziehen der Pralinen
- Kreatives Ausdekorieren der Köstlichkeiten
- Verpacken der selbstgemachten Pralinen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.8,5 Stunden 229,00 €/Pers max. 6 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt ca. 50 Pralinen her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Kleine Pause mit Snack
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

Bonsai ca. 4,5 Std

Bonsai oder die kleine Welt der Bäume

Sie sind angetan von dem Charme der Miniaturbäume und neugierig auf die fantasiereiche Gestaltung von Pflanzen?

Wenn Sie erfahren wollen, wie es geht, und interessantes, sowie praktisches Wissen mitnehmen und etwas von dieser alten Kultur zuhause haben wollen, legen wir in diesem Kurs die Grundlagen zur Pflege und Aufbau eines Indoor Bonsai. Ein ausführlicher Theorieblock vermittelt die wichtigsten Antworten über die Herkunft und Handhabung der kleinen Bäume.

Im anschließenden Praxisteil wird jeder Teilnehmer einen Baum unter Anleitung selbst gestalten und umtopfen.

Ablauf

- Einblick in die Herkunft und Geschichte der kleinen Bäume
- Gestalterische und pflegerische Grundlagen
- Vorführung und Erklärung der praktischen Arbeiten
- Selbständiges Arbeiten an einem Baum Ihrer Wahl unter Anleitung.
Alle notwendigen Materialien und Werkzeuge werden gestellt.

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca. 4,5 Std 99 €/Pers max. 10 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer geht mit seinem eigenen selbstgestalteten Baum nach Hause und weiß, wie er damit umgehen soll
- Der Baum (z.B. Fikusarten oder Chinescher Liguster) ist in der Kursgebühr enthalten.
Selbstverständlich kann man gegen Aufpreis auch andere Bäume oder Schalen aus unserem Sortiment aussuchen.
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip), die auch dreckig werden darf, mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur und mit Erde arbeiten.

Blumenstecken in eigene Gefäße

„Ein Haus ohne Blumen ist ein Kuhstall“ sagen die Mallorquiner...

Was habe ich eigentlich für Möglichkeiten der Gestaltung?

- Oder welche Techniken und Hilfsmittel kann ich in meinen eigenen Gefäßen einsetzen.

Diese und andere Fragen werden einen Nachmittag erörtert. In Theorie und Praxis mit fachlich versierter Begleitung. Und obendrauf die volle Auswahl an Blumen und anderen Werkstoffen aus dem Bestand unseres Blumenfachgeschäftes.

Ablauf

- Theoretische Einführung in Botanik und Gestaltungslehre
- Vorführung verschiedener Steckhilfen
- Eigenhändiges Befüllen der mitgebrachten Gefäße.
- Verpacken für den Heimtransport

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer 3,5 bis 4 Std. 59 €/Pers 6-10 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer geht mit seinem eigenen selbstgestalteten Blumengesteck nach Hause
- Das Grundmaterial ist in der Kursgebühr enthalten. Selbstverständlich kann man gegen Aufpreis auch andere Materialien aus unserem Sortiment aussuchen.
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip), die auch dreckig werden darf, mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten.

20% Rabatt auf Schnittblumen und Hilfsmittel

Jeder Teilnehmer bringt 2 (gerne unterschiedliche) Gefäße mit.

Die Öffnung der Gefäße sollte mindestens 10 cm haben. Schalen sollten eine Randhöhe von mindestens 6cm haben

Kränze wickeln ca. 3,5 Std

Kränze wickeln oder haften

Kränze aus floralem sind seit tausenden von Jahren Symbol für Unendlichkeit, Ehrenbezeugung oder einfach nur jahreszeitliche Stimmungsmacher.

Einen Nachmittag lang erarbeiten wir theoretische und praktische Inhalte.

Verschiedene Techniken werden erörtert und können ausprobiert werden.

Die Materialien sind jahreszeitlich bestimmt.

Verschiedenes Bindegrün und Laub im Frühjahr - Blüten und Früchte im Spätsommer.

Jeder Teilnehmer geht nicht nur mit seinem eigenen Werk nach Hause, sondern auch mit viel Inspiration für kommende Projekte.

Ablauf

- Theoretischer Teil über Grundsätzliches bei der Kranzgestaltung
- Vorstellen verschiedener Arbeitstechniken
- Fachliche Vorführung und Begleitung der Gestaltungen
- Dekoration und Präsentation der entstandenen Ringe

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer ca. 3,5 bis 4 Std, 79€/Pers 6 bis 8 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer geht mit seinem eigenen selbstgestalteten Kranz nach Hause
- Der Kranz und Material ist in der Kursgebühr enthalten.
Selbstverständlich kann man gegen Aufpreis auch andere Materialien aus unserem Sortiment aussuchen.
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip), die auch dreckig werden darf, mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten.

Tasting Wein & Schokolade ca. 2,5 Std

Genußwelt Wein & Schokolade

Lehrreiche und schmackhafte Stunden quer durch die Wein- und Genußwelt. Lassen Sie sich von Wein-Somelier Benjamin Först und Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière Corinna Fleißer durch die Geschichte, Verarbeitung und Geschmackswelt der beiden Genüsse führen.

Der Kurs eignet sich perfekt um einen gemütlichen und informativen Abend mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen zu verbringen.

Es werden ca. 5 verschiedene Weine gereicht mit den dazu korrespondierenden Edelplantagen-Schokoladen und Pralinen.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt des Weins und der Schokolade mit Geschichte, Sorten, Herstellung und Verarbeitung
- Vorstellung der Weine und entsprechenden Schokoladen
- Gemeinsames „Herausschmecken“ der einzelnen Aromen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.2,5 Stunden 49,00 €/Pers max. 18 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer schmeckt sich durch ca. 5 verschiedenen Wein- und Schokoladensorten
- Verkostungsliste für zu Hause
- Wasser, hausgebackenes Brot und Olivenöl zur Neutralisation stehen kostenlos bereit
- Für einen kleinen Imbiß wird gesorgt
- Bitte etwas wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei Werkstatttemperatur verkosten

Ideal auch als Gruppen- oder Firmenevent zu buchen. Sprechen Sie uns an!

Tasting Portwein & Schokolade ca. 2,5 Std

Genußwelt Wein & Schokolade

Lehrreiche und schmackhafte Stunden quer durch die Wein- und Genußwelt. Lassen Sie sich von Wein-Somelier Benjamin Först und Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière Corinna Fleißer durch die Geschichte, Verarbeitung und Geschmackswelt der beiden Genüsse führen.

Der Kurs eignet sich perfekt um einen gemütlichen und informativen Abend mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen zu verbringen.

Es werden ca. 5 verschiedene Portweine gereicht mit den dazu korrespondierenden Edelplantagen-Schokoladen und Pralinen.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt des Portweins und der Schokolade mit Geschichte, Sorten, Herstellung und Verarbeitung
- Vorstellung der Weine und entsprechenden Schokoladen
- Gemeinsames „Herausschmecken“ der einzelnen Aromen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.2,5 Stunden 49,00 €/Pers max. 18 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer schmeckt sich durch ca. 5 verschieden Wein- und Schokoladensorten
- Verkostungsliste für zu Hause
- Wasser, hausgebackenes Brot und Olivenöl zur Neutralisation stehen kostenlos bereit
- Für einen kleinen Imbiß wird gesorgt
- Bitte etwas wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei Werkstatttemperatur verkosten

Ideal auch als Gruppen- oder Firmenevent zu buchen. Sprechen Sie uns an!

Tasting Whisky & Schokolade ca. 2,5 Std

Genußwelt Whisky & Schokolade

Lehrreiche und schmackhafte Stunden quer durch die Whisky- und Genußwelt. Lassen Sie sich vom Single Malt Ambassador Jens Schlünzen von Whiskyle und Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière Corinna Fleißer durch die Geschichte, Verarbeitung und Geschmackswelt der beiden Genüsse führen. Der Kurs eignet sich perfekt um einen gemütlichen und informativen Abend mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen zu verbringen. Es werden ca. 5 verschiedene Whiskys gereicht mit den dazu korrespondierenden Edelplantagen-Schokoladen und Pralinen.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt des Whiskys und der Schokolade mit Geschichte, Sorten, Herstellung und Verarbeitung
- Vorstellung der Whiskysorten und entsprechenden Schokoladen
- Gemeinsames „Herausschmecken“ der einzelnen Aromen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca. 2,5 Stunden 49,00 €/Pers max. 18 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer schmeckt sich durch ca. 5 verschieden Whisky- und Schokoladensorten
- Verkostungsliste für zu Hause
- Wasser, hausgebackenes Brot und Olivenöl zur Neutralisation stehen kostenlos bereit
- Für einen kleinen Imbiß wird gesorgt
- Bitte etwas wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei Werkstatttemperatur verkosten

Ideal auch als Gruppen- oder Firmenevent zu buchen. Sprechen Sie uns an!

Praline Special X-Mas ca. 4,5 Std

Bunter Weihnachtsteller

Ein lehrreicher Nachmittag in der süßen Welt der Schokolade!

Wollten Sie schon immer unter meisterlicher Anleitung in das Handwerk der Chocolatiers eintauchen und Ihre eigenen Pralinen und Trüffel für das Weihnachtsfest kreieren? Der Kurs eignet sich perfekt, wenn Sie Einblick in die fachgerechte Verarbeitung von unterschiedlichen Pralinensorten und speziell mit saisonalen Zutaten und adventlichen Dekoren arbeiten möchten.

Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages ca. 40 selbstgemachte Pralinen mit nach Hause, welche selbst befüllt, mit Schokolade überzogen und individuell ausdekoriert wurden.

Ablauf

- Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Füllungen, Verarbeitung
- Eigenständiges Herstellen von 3 unterschiedlichen Pralinenarten, wie Schnittpralinen, handgerollte Trüffel oder Hohlkugeln (Sterne)
- Einführung in das fachgerechte Temperieren von Schokolade und anschließendes Überziehen der Pralinen
- Kreatives Ausdekorieren der Köstlichkeiten
- Verpacken der selbstgemachten Pralinen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.4,5 Stunden 149,00 €/Pers max. 8 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt ca. 40 Pralinen her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

Tafeln gießen ca. 2,5 -3 Std

Schokolade hautnah

Sie wollten schon immer das fachgerechte Temperieren feinsten hochwertiger Schokoladen, das Eingießen in Profiformen lernen und Ihre eigenen Tafelschokoladen kreieren?

Ob Nüsse, gefriergetrocknete Früchte, Fleur de Sel, Ingwer, Blüten oder doch lieber Pfeffer oder Chili?

In diesen 2,5 Stunden darf jeder Kursteilnehmer verschiedene Schokoladentafeln und Mignons selber herstellen und mit nach Hause nehmen. Die fertigen Tafeln können am Ende auch mit einem persönlichen Spruch versehen werden, als Geschenkidee oder Gruß für einen besonderen Menschen.

Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages 3 selbstgemachte Tafeln und ca. 15 Mignons mit nach Hause, welche selbst gegossen, individuell ausdekoriert und evtl. beschriftet wurden.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Verarbeitung
- Vorführung und eigenständiges Temperieren der Schokolade, vorbereiten der Formen und eingießen in die Formen
- Kreatives Ausdekorieren der Köstlichkeiten
- Den Umgang mit der Garniertüte lernen
- Verpacken der selbstgemachten Tafeln

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.2,5 -3 Stunden 69,00 €/Pers max. 10 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt 3 individuelle Tafelschokoladen und ca. 15 Mignons her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

Schokopumps gießen ca. 2,5 -3 Std

Schokoladen-Fashion

Wollten Sie auch mal einen High Heel aus Schokolade selber herstellen? In diesem Kurs lernen Sie das fachgerechte Temperieren feinsten hochwertiger Schokoladen, das Gießen eines Pumps und wie der Schuh mit filigranen Details ausdekoriert wird. Am Ende wird der Schuh mit spezieller Lebensmittelfarbe bepinselt und mit verschiedenen Dekorationen, wie Perlen, Blüten oder Schmetterlinge ausgeschmückt.

Jeder Teilnehmer darf seinen eigenen High Heel aus Schokolade herstellen und diesen nach seinen eignen Vorstellungen ausdekorieren und am Ende selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Verarbeitung
- Vorführung und eigenständiges Temperieren der Schokolade, gießen des Pumps
- Unterschiedliche Dekorationstechniken lernen
- Kreatives Ausdekorieren
- Verpacken des selbstgemachten High Heels

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.2,5 -3 Stunden 69,00 €/Pers max. 12 Teilnehmer

- Begrüßung mit 1 Glas Prosecco
- Jeder Teilnehmer stellt seinen individuellen High Heel her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser und Café stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

TIP: Auch buchbar als Junggesellinnenabschied!

Praline Special Ostern ca. 4,5 Std

Bunt gefüllt Nester

Ein lehrreicher Nachmittag in der süßen Welt der Schokolade!

Wollten Sie schon immer unter meisterlicher Anleitung in das Handwerk der Chocolatiers eintauchen und Ihre eigenen Pralinen und Trüffel für das Osternest kreieren? Der Kurs eignet sich perfekt, wenn Sie Einblick in die fachgerechte Verarbeitung von unterschiedlichen Pralinsorten und speziell mit saisonalen Zutaten und österlichen Dekoren arbeiten möchten.

Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages ca. 40 selbstgemachte Pralinen mit nach Hause, welche selbst befüllt, mit Schokolade überzogen und individuell ausdekoriert wurden.

Ablauf

- Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Füllungen, Verarbeitung
- Eigenständiges Herstellen von 3 unterschiedlichen Pralinenarten, wie Schnittpralinen, handgerollte Trüffel oder Hohlkugeln (Eier)
- Einführung in das fachgerechte Temperieren von Schokolade und anschließendes Überziehen der Pralinen
- Kreatives Ausdekorieren der Köstlichkeiten
- Verpacken der selbstgemachten Pralinen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.4 Stunden 149,00 €/Pers max. 8 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt ca. 40 Pralinen her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

Oster Schokoladenkurs ca. 2,5-3 Std

Schokoladen-Figuren

Wollten Sie schon immer mal Ihr eigenes Schokohühnchen und Eier selber gießen? Tauchen Sie ein, in die Welt der österlichen Chocolaterie. Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie Ihr eigenes Schokoladenhühnchen und Ei schminken, mit Schokolade oder mit Schokoladenfarben dekorieren und gießen.

Jeder Kursteilnehmer stellt ein eigenes Osterhühnchen und großes Ei aus Schokolade her, mit Lebensmittelfarbe oder Zuckerdekor nach eigenen Vorstellungen dekoriert werden kann.

Ablauf

- Kurzer Einblick in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Verarbeitung
- Einblick in das fachgerechte Temperieren der Schokolade, Vorbereitung der Gießformen
- Schminken und ausgießen der Formen
- Kreatives Ausdekorieren
- Verpacken der selbstgemachten Weihnachtsfiguren

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.2,5 -3 Stunden 69,00 €/Pers max. 10 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt sein individuelles Hühnchen und Osterei her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten

Schokoladenreise ca. 2,5 -3 Std

Genußwelt: eine Reise durch die Welt der Schokolade

Lehrreiche und schmackhafte Stunden durch die Welt der Schokolade. Lassen Sie sich von Konditormeisterin und Schokoladen-Sommelière Corinna Fleißer durch die Geschichte, Verarbeitung und Geschmackswelt der „Speise der Götter“ führen.

Der Kurs eignet sich perfekt um einen gemütlichen und informativen Abend mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen zu verbringen.

Es werden verschiedene Arten von Schokolade gereicht, von Tafelschokolade, Pralinen, gewürzte Schokoladen, Trinkschokolade u.m. mit den dazu gehörenden Informationen der einzelnen Herkunftsländer.

Ablauf

- Anschauliche Reise durch die Geschichte der Schokolade, Herstellung und Verarbeitung
- Vorstellung einzelner Plantagen und entsprechenden Schokoladen
- Sensorik: gemeinsames „Herausschmecken“ der einzelnen Aromen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca.2,5 Stunden 49,00 €/Pers max. 18 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer schmeckt sich durch verschiedene Pralinen- und Schokoladensorten
- Verkostungsliste für zu Hause
- Wasser, hausgebackenes Brot und Olivenöl zur Neutralisation stehen kostenlos bereit
- Bitte etwas wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei Werkstatttemperatur verkosten

Ideal auch als Gruppen- oder Firmenevent zu buchen. Sprechen Sie uns an!

Schokolade temperieren ca. 4 Std

Für die, die es genauer wissen wollen

Wollten Sie schon immer unter meisterlicher Anleitung in das Handwerk der Chocolatiers eintauchen und lernen, wie man die unterschiedlichen Schokoladen temperiert? Der Kurs eignet sich perfekt, wenn Sie Einblick in die fachgerechte Verarbeitung von unterschiedlichen Schokoladensorten und gerne mit Gleichgesinnten, Freunden oder Kollegen ein bisschen fachsimpeln wollen. Jeder Teilnehmer nimmt am Ende des Tages selbstgemachte Schokoladenprodukte mit nach Hause, welche selbst hergestellt wurden und ist gut gerüstet für die eigenständige Verarbeitung von Schokolade zu Hause.

Ablauf

- Einführung in die Welt der Schokolade Geschichte, Kakaosorten, Verarbeitung
- Eigenständiges temperieren von unterschiedlichen Schokoladenarten, und Herstellung verschiedener Schokoladenprodukte
- Einführung in das fachgerechte Temperieren von verschiedenen Schokoladen. Schminken und gießen von Formen, Verarbeitung von Transferfolie, Erstellen von eigenen Dekoren
- Kreatives Ausdekoriere der Köstlichkeiten
- Verpacken der selbstgemachten Schokoladen

Eckdaten zum Kurs

Kursdauer: ca. 4 Stunden 139,00 €/Pers max. 6 Teilnehmer

- Jeder Teilnehmer stellt eigene Schokoladenprodukte her, natürlich zum Mitnehmen
- Schoko-Diplom
- Wasser, Café und Tee stehen kostenlos bereit
- Schürze und Handschuhe werden gestellt
- Bitte rutschfeste, geschlossene Schuhe und wärmere Kleidung (Zwiebelprinzip) mitbringen, da wir bei kühler Raumtemperatur arbeiten