

# CHOKKLAD

med **JOHAN LANDERHJELM**

Vill du lära dig hur man på ett enkelt vis arbetar med äkta choklad? Vill du veta vad det är för skillnad på olika sorters choklad och hur man med olika tekniker kan temperera den? Då är detta en perfekt kurs för dig!

Under kursen kommer vi tillverka praliner och chokladkakor på standardchoklad men även Originchoklad. Vi kommer även gjuta chokladklubbor till drickchoklad. Dessutom kommer vi att gå igenom olika fyllningar från ganache, och enklare chokladmousse. Allt för att du ska få en så heltäckande kunskap inom choklad som möjligt.

## LOMMA 24/10

KL 09:00–16:00

KåKå Innovationscenter  
Anmäl senast 1 okt.

## ÖREBRO 6/11

KL 09:00–16:00

KåKå Innovationscenter  
Anmäl senast 23 okt.

## STOCKHOLM 7/11

KL 09:00–16:00

KåKå Innov. center/Jästbolaget  
Anmäl senast 24 okt.



**NIVÅ:** Grundläggande kunskaper

**ANTAL DELTAGARE:** Max 10 personer per tillfälle. Max 2 personer per företag.

**KURSAVGIFT:** 1500 kr (I kursavgiften ingår även ett startkitt så ni med en gång kan starta med tillverkning av egna Praliner. I startkittet ingår: 1 form till chokladkakor, 2 Pralinformar, samt 4 x 1kg Belcolade Originchoklad. Värde ca 1300 kr)

**LUNCH:** Ingår

**ÖVRIGT:** Medtag arbetskläder.

**ANMÄLAN:** Kursanmälan görs till din säljare.