



Hjälper dig att lyckas!

INSPIRATION  
KURS  
KUNSKAP

Johan Landerhjeltn

# CHOKLAD 2

Fortsättning på Johans grundkurs i choklad. I steg 2 får ni lära er olika tillvägagångssätt vid färgsättning och mönstring av skal, Ganacher och fyllningar samt Skuren Ganache.



## ÖREBRO 19/3

Tid: 09:00–16:00

KåKå Innovationscenter

Anmäl senast 5 mars

## ROTEBRO 21/3

Tid: 09:00–16:00

KåKå Innovationscenter

Anmäl senast 5 mars

## LOMMA 27/3

Tid: 09:00–16:00

KåKå Innovationscenter

Anmäl senast 13 mars

OBS! Grundkunskap i Temperering underlättar

### NIVÅ:

Fortsättning

### ANTAL DELTAGARE:

Max 8 pers. per tillfälle

Max 2 pers. per företag

### KURSAVGIFT:

750 kr

### LUNCH:

Ingår

### MEDTAG:

Arbetskläder

### ANMÄLAN:

Kursanmälan görs

till din säljare

### KURSANMÄLAN görs till

din säljare med fullständigt

för- och efternamn samt

kundnummer hos KåKå.

Anmälan är bindande.

Avbokning skall göras minst

fem arbetsdagar innan för

att undvika debitering.