

CHOKLAD!

VILL DU FÅ STÖRRE KUNSKAP OM CHOKLAD OCH LÄRA DIG GRUNDERNA I PRALINTILLVERKNING?

UNDER EN KVÄLL DELAR KONDITOR ANNE GÖTHERSTRÖM
MED SIG AV SINA KUNSKAPER OM CHOKLAD OCH
HANDLEDER PRALINTILLVERKNING PÅ PANGET PÅ RESÖ.

DU FÅR LÄRA DIG:

MYCKET OM CHOKLAD OCH OLIKA CHOKLADSORTER
ATT TEMPERERA OCH ARBETA MED CHOKLAD
ATT GÖRA PRALINFYLLNINGAR
ATT GÖRA EGNA PRALINER I OLIKA FORMER

I KURSEN ANVÄNDS ENBART BELGISK KVALITETSCHOKLAD
OCH NATURLIGA RÅVAROR.

*GIVETVIS FÅR DU TA MED DIG DE FÄRDIGA
PRALINERNA HEM.*

INGA FÖRKUNSKAPER KRÄVS, MEN FÖR ATT ALLA SKALL FÅ BRA HANDLEDNING OCH
SVÄNGRUM ÄR ANTALET PLATSER BEGRÄNSAT – FÖRST TILL KVARN....

ANMÄLAN GÖRS TILL PANGET 0525-250 22

KURSTILLFÄLLEN:

MÅNDAG 9/11 ELLER TISDAG 10/11
KLOCKAN 18 - 21

PRIS: 850KR PER PERSON
(INKLUDERAR HANDLEDNING, ALLT ARBETSMATERIAL, FÄRDIGA PRALINER M.M.)
OBS! ANMÄLAN ÄR BINDANDE.

Välkomna!

- Är du intresserad av choklad- och vinprovningar, pralinkurser för enskilda grupper, etc.
ordnar vi gärna detta efter Era önskemål!