



# Chokoladefremstilling til professionel brug

## Kort fortalt

Deltageren kan fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Deltageren kan temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt, koge fyldmasse samt kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter.

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at lave forskellige typer konfekt, baseret på viden om chokoladetyper og råvarer
- Du lærer at temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt at fremstille fyldmasse
- Du får indsigt i, hvordan du balancerer en ganach, så den opnår det rette sukker- og fedtindhold
- Du får en masse professionelle teknikker til chokoladefremstilling

## Fag: Chokoladefremstilling til professionel brug

<b>Fagnummer:</b> 46930	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur.

**Beskrivelse:** Deltageren kan fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Deltageren kan temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse. Deltageren kan kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter samt efterleve gældende hygiejneregler.

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

---

