



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.

Hold

> 22-04-2024

Chokoladefremstilling til professionel brug
Ahorn Allé 3-5 4100

2 dage

Daghold

> Løbende optag

Kage- og dessertkurser - maj 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

> Løbende optag

Kage- og dessertkurser - maj 2024
Chr. Richardtsvej 43 4760

Daghold

> Yderligere 4 hold

> Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

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

> Fagnummer:

46930

> Varighed:

2 dage

> AMU-pris:

DKK 416,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

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

Garantikursus

Også for ledige (6 ugers)

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.

> Tilmelding

