



# 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

### Løbende optag

Kager og dessertkurser - oktober 2024  
Valbyvej 69 4200

Daghold

### Løbende optag

Kage- og dessertkurser - oktober 2024  
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

### Løbende optag

Bageri- og konditorkurser - oktober 2024  
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

## 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

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Kursuspris

## Garantikursus

**Fagnummer:**  
46930**Varighed**  
2 dage**AMU-pris:**  
DKK 416,00**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
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.

**Tilmelding**