



# Avanceret Ganache (IDV)

## Kursusinfo

### Chokoladekursus med Alexandre Bourdeaux

Lær at balancere en ganache opskrift. Her har du en unik mulighed for at få tips og tricks fra en mester!

Vi arbejder bl.a. med:

- Teoretisk gennemgang af sukker og de forskellige ingredienser i en ganache
- Sammenligningstest
- Forbedring af tekstur, holdbarhed og smag

### Kurstype

IDV / Specialistkursus

### Varighed

3 dage

### Næste hold

Datoer følger snarest

Læs mere om kurset i brochuren [Avanceret Ganache](#) (DK) - [Avanced Ganache](#) (UK)

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**Inkl. moms**  
DKK 9.375,00

**Ekskl. moms**  
DKK 7.500,00

## Tilmelding



**Tilmelding og praktisk info**

Tilmeldingsfristen er 14 dage før opstart, og skal ske til administrativ teamleder Susanne B. Jørgensen på mail: [sbjø@zbc.dk](mailto:sbjø@zbc.dk)

Deltagerbetalingen er 6.000,- kr. ekskl. moms, og dækker kursus, forplejning og overnatning.

Tilmeldingen er bindende, og det indbetalte beløb refunderes ikke.

Vær opmærksom på, at undervisningen foregår på engelsk, og du skal medbringe din egen pc.

For yderligere oplysninger om denne uddannelse er du velkommen til at kontakte områdeleder Poul Erik Rasmussen på tlf. 2628 0375 eller e-mail: [per@zbc.dk](mailto:per@zbc.dk)