



Gourmetskolen Jule chokoladekursus

Kursusinfo

Forkæl dig selv med vores Jule chokoladekursus!

Kom i julestemning og lær at lave lækker julekonfekt fra bunden. På kurset arbejder vi med de bedste råvarer, og du får en introduktion til at temperere ægte chokolade – en teknik, du kan tage med hjem.

I år fokuserer vi på få, men velmagende varianter, så du får styr på teknikkerne. Du kan blandt andet prøve kræfter med fyldt chokolade, marcipan overtrukket med chokolade, fransk nougat og jule macarons.

Undervejs vil der være lidt at spise og drikke, og vi hygger med lidt gløgg og klejner, så du kan nyde den gode julestemning. Og selvfølgelig får du din hjemmelavede julekonfekt med hjem, sammen med et fint gourmetforklæde.

Tilmeld dig nu, og gør din jul lidt sødere!



Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at klikke på den gule "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen. Husk at vælge, hvor mange du tilmelder.

Du skal herefter overføre kr. 475,- pr. deltager via Mobile pay eller kontooverførsel – betalingsoplysninger oplyses i din bekræftelsesmail.

Når du har tilmeldt dig via formularen og overført beløbet, er du på holdet. Du får ingen indkaldelse, men skal blot møde op til en lærerig aften. Vi gør opmærksom på, at kurset gennemføres ved minimum 12 tilmeldte.

Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.

Kontakt

ZBC
gourmetskolen@zbc.dk

Kursuspris

Inkl. moms
DKK 475,00

Tilmelding



Brug Gourmetskolens kurser til jeres næste fællesarrangement

Skal I som venner, familie eller kolleger have en fælles oplevelse, kan I tilmelde jer på ét navn og vælge det antal deltagere I er, og få nogle hyggelige timer sammen.

Der er også mulighed for booke et lukket arrangement, hvor vi sætter tiden af kun til jeres gruppe. Vores professionelle faglærere vil her guide jer igennem kurset uanset om det er tilberedning af et fantastisk måltid, som I til sidst nyder sammen med et godt glas vin, eller om det er en gennemgang og præsentation af Alverdens vine.

Kontakt gourmetskolen@zbc.dk, hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 475 kr. pr. person).