

Chocolade

*Gezond - Liefde - Verleidelijke geuren
Het smelt op je tong*

Wil je alles weten over het geheim van dit natuurproduct, schrijf je dan snel in voor de cursus:

‘Alles over chocolade’,

georganiseerd door RandoTrading in samenwerking met chocolatier Bonaparte in Maaseik.

De cursus bestaat uit 4 avonden van 3 uur. Als afsluiting ontvangt u een certificaat van deelname.

Het lesgeld voor deze 4 workshops, inclusief lesmateriaal en 500 gram eigen gemaakte producten om thuis van te genieten, bedraagt € 140,00. (inclusief vervoer vanuit Thull)

De 4 lesavonden zijn; dinsdag 19 & 26 oktober, 2 & 9 november.

Programma:

Les 1:

- Theorie wat is chocolade, de bereiding van chocolade
- Tempereren van chocolade en het belang ervan, met zelf getempereerde chocolade tabletjes maken
- Vullingen, houdbaarheid, AW-waardes, vet- en suikergehalte
- Maken van enrobeerpralines, zelf/groeps vulling maken, snijbaarheid
- Truffels maken
- Afsluiting wat zijn origechocolades, toepassen in vullingen en de keuken

Les 2:

- Vormpralines
- Hoe omgaan met vormen
- Het gieten van een vorm
- Vullingen voor vormpralines maken
- Vormen afwerken
- Gieten van een hol figuur

Les 3:

- Maken van een chocolade sier/decoratiestukje
- Diverse technieken; kleuren, modelleren, ijstabelt
- Origine chocolade
- Foto/logo pralines, tabletjes, schrijven
- Kleine chocolade specialiteitjes (eigen ideeën)
- Reliëffolie

Les 4:

- Eigen opdracht



Aanmelden kan door onderstaande strook **voor** 1 juli in te leveren in restaurant Thull.

Door het beperkt aantal plaatsen voor deze cursus geldt vol is vol. *Otmar*

Aanmeldstrook:

Naam: _____ E-Mail: _____
Adres: _____ Woonplaats: _____
Telefoonnummer: _____ Handtekening: _____

Het totale cursus geld dient voor 15 juli op bankrekeningnummer 01.32.846 tnv O. Pregled te worden overgeboekt onder vermelding van ‘cursus chocolade 2010’.