

WARSZTATY

CZEKOLADOWE

Warsztaty czekoladowe to praktyczne zajęcia pobudzające zmysł smaku, wykorzystujące zdolności manualne i kreatywne myślenie uczestników. Samodzielne tworzenie słodkości sprawia wielką frajdę. Uczestnicy zajęć samodzielnie przygotowują czekoladę, którą później przelewają do form. Wspólnie ogrzewamy czekoladę, rozpuszczamy ją, by następnie uczestnicy mogli zmierzyć się z temperowaniem czekolady. Ozdobienie czekolady jadalnymi dodatkami to najmilsza i najłatwiejsza część warsztatów.

Podczas zajęć uczestnicy dowiedzą się jak i z czego powstaje czekolada i jakie tajemnice skrywa. Przeżyją słodką przygodę, podczas której poznają praktyczne zastosowanie czekoladowych technik, jak również samodzielnie stworzą słodkości dla siebie.

CZAS TRWANIA ZAJĘĆ: ok. 45 minut.

ZAPEWNIAMY MATERIAŁY:

czekolada, jadalne ozdoby, wszystkie potrzebne materiały i sprzęt (czekoladziarka, kubeczki, formy), torebki potrzebne do zapakowania słodkości.

CENA: uzależniona od ilości uczestników oraz lokalizacji warsztatów.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU