

CHOCOLATE CRASH KURS

Schneider's

Schneider's Chocolate Crash Kurs

Die Schweiz ist sehr bekannt für Ihre Schokolade. Deshalb sollten Sie die Gelegenheit nutzen, um selbst eine Schweizer Schokolade herzustellen.

Die **Confiserie Schneider** in Davos produziert seit 1915 feinste Schokoladenspezialitäten, welche auch heute noch nach alten Rezepten hergestellt werden.

In unserem Chocolate Crash Kurs erleben Sie eine geführte Tour in der Confiserie Schneider und anschliessend werden Sie selbst in die Welt der Schokolade eingeweiht.

Kurs 1

Dauer: ca. 2 Stunden

Preis: CHF 48.00 p.P.

- **Schoggikunde** Herkunft und Verarbeitung von der Bohne zur Schokolade

- Herstellen von Truffes

2 Varianten (mit und ohne Hohlkugeln)

Ganache kochen, weiterverarbeiten und fertigstellen

Hergestellte Truffes verpacken zum Mitnehmen

- **1 Tasse Kaffee und 1 Kuchenstück Original Bündner Nusstorte**

Kurs 2

Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: CHF 78.00 p.P.

- **Schoggikunde** Herkunft und Verarbeitung von der Bohne zur Schokolade

- Herstellen von Truffes

2 Varianten (mit und ohne Hohlkugeln)

Ganache kochen, weiterverarbeiten und fertigstellen

Richtiges preparieren der Couverture (Temperatur)

Hergestellte Truffes verpacken zum Mitnehmen

- **Hohlkörper giessen** (Osterhase, Eichhörnli, Samichlaus etc.)

vorbereiten der Giessformen. Form schminken, giessen und fertigstellen

- **1 Tasse Kaffee und 1 Kuchenstück Original Bündner Nusstorte**

Minimum der Teilnehmer:

6 Personen

Maximum der Teilnehmer:

10 Personen pro Gruppe

Schneider's Davos AG, Promenade 68, 7270 Davos Platz

Zuständigkeit:

Herr Roger Späte und Frau Yvonne Wiprächtiger

Tel. +41 81 420 00 00

Fax +41 81 420 00 01

E-Mail: info@schneiders-davos.ch

www.schneiders-davos.ch