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 38.00 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 72.00 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 prepariеren 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

Confiserie Schneider, 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