Chokoladefremstilling til professionel brug

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Deltageren kan temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt, koge fyldmasse samt kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter.

Kursusinfo

"Inspiration til nye måder at dekorere med chokolade og nye opskrifter indenfor chokoladefremstilling"
2 kursusdage hvor der arbejdes med dekoration af chokolade. Du får indblik i grundlæggende teknikker og håndtering af chokoladen:

- Temperering
- Dyppe- og støbeteknikker
- Kogning af fyldmasser
- Fremstilling af pralinéer
- Råvarekendskab
- Holdbarhed, emballering, opbevaring

Chokoladedekorationerne kan anvendes til afpyntning af butikkens kager.

Vi bruger kun råvarer af bedste kvalitet!

Fag: Chokoladefremstilling til professionel brug

Fagnummer: 46930	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekture.

Beskrivelse: Deltageren kan fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg. Deltageren kan temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse. Deltageren kan kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter samt efterleve gældende hygiejneregler.

Kursuspris

AMU:
DKK 428,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.664,30

Tilmelding