

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.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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 268,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.529,60

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

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 268,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.529,60

> Tilmelding

