

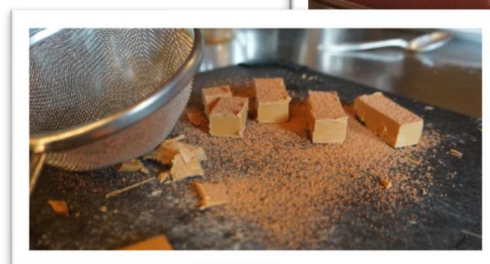
## DIY – Trüffel Workshop

*Süße Rahmtrüffel mit zartschmelzender Verführung...*

**Wer kann da schon widerstehen?? Selbstgemachte, fruchtige Erdbeertrüffel, Nobelbitter-Orange Ostereier oder lieber Nougatstangen ...**

*Dieser Tag kann definitiv schokoladensüchtig machen, denn Sie genießen und arbeiten in diesen Stunden mit hochwertigen Edelkakaoschokoladen. Am Ende des Kurses nehmen Sie je drei unterschiedliche Sorten Trüffel mit nach Hause – zum Beispiel als Geschenk verpackt.*

*Wir sind ebenso Schokoholics und vermitteln gerne diese Leidenschaft in Kleinstgruppen. Wichtig ist uns dabei die Arbeit mit fair gehandelten Rohschokoladen aus dem Schokoladengürtel – von kleinen familiengeführten Plantagen.*



### **Inhalt:**

- Ein heißer Schokoladentee - nach Aztekenrezept
- Verkostung von Edelschokoladen
- Schokoladentheorie, Herstellungsprozess und klassische Fehler bei der Verarbeitung
- das Vermitteln von Fertigkeiten und Kenntnissen der angebotenen Trüffelrezepte
- zum Schluss werden die hergestellten Präsente liebevoll verpackt

**Kosten: 75,- Euro p. P.** (mind. 4 TN – maximal 6 TN)  
inkl. antialkoholischer Getränke, 100% faires Schokoladenmaterial,  
bis zu sechs Verpackungen und die Verkostung von Edelschokoladen

**Termine 1. Halbjahr 2021:**  
Sonntag, 28. März 16 - 19 Uhr „süße Rahmtrüffel“

**Weitere Ideen und Angebote finden Sie auf der „Schokoladenseite“ der GenussScheune:**  
[www.Schokoladenzeit.de](http://www.Schokoladenzeit.de)

*Auch für Unternehmen als **Team Tage, Geburtstage, Jubiläen und (Junggesellen)abschiede** geeignet.*

**Momentan arbeiten wir zuzüglich einer Coronapauschale (3,50 Euro), um die Kosten (und den Zeitaufwand) der Desinfektion und der verminderten Gästeplätzen abzufangen. Wir hoffen auf Ihr Verständnis dabei.**

