

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.

Preis: CHF 48.00 p.P. Kurs 1 Dauer: ca. 2 Stunden

- 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: Maximum der Teilnehmer: 6 Personen

10 Personen pro Gruppe