

Vi laver påskechokolade og æg.

Tid søndag d. 18 marts. Kl. 10.00-16.00

Sted:

Sct. Hans Skole
Skibhusvej 188
5000 Odense C

Deltagerantal 10

Tilmelding senest d. 1. marts 2018

Kurset starter med en kort teoretisk gennemgang af chokoladen.
Du får opskriftshæfte og de chokolader du laver med hjem.

Du skal lave 2 stående påskeæg ca. 12 cm. høje med mønster.



Du laver en halv chokoladeskal samt en eller 1 form med fyldte chokolader til at fylde i den halve skal. Kan du nå det kan der laves ekstra chokolade. Hvis du ikke når det på stedet, får du materialerne med hjem.



Underviser medbringer: råvarerne, forme, smelteskåle og arbejdsredskaber.

Vi laver påskechokolade og æg.

Kursister medbringer:

Termometer

En lille kasserolle ca. Ø 18 til 20 Cm. (Bemærk: Skolekøkkenet har induktionskomfurer. Du kan teste en kasserolle, om den virker på induktion, ved at se om en magnet kan hæfte på kasserollens bund)

Viskestykker og karklude.

Noget til at bringe dine chokolader med hjem i.

Frokost/drikkevarer til eget forbrug på kurset.

Pris for medlemmer af scthanterne: 565kr. (Afregnes direkte til underviseren, når din tilmelding er bekræftet. Mobilepay 31330496.)

Hvis du ikke allerede er medlem af scthanterne, koster det 50 kr., og så kan du deltage i alle foreningens øvrige aktiviteter.

Hilsen Ulla L. Pedersen.