

GRUPPENANGEBOT, MÔTIERS

WORKSHOP "PETITS CHOCOLATIERES"

Die kleinen Gourmets lernen, verschiedene Kakaosorten zu unterscheiden, und wissen, welche Zutaten es für die Schokoladeherstellung braucht. Die Haute Chocolaterie lüftet ihre Geheimnisse in kindergerechter Form. Danach können die jungen Chocolatiers selbst Hand anlegen und eine gefüllte Tafel Schokolade und eine heisse Schokoladeeinen herstellen.

PREISE

Einzelpreis

2 bis 10 Personen

CHF 350.-

GUT ZU WISSEN

- Inhalt des Workshops: Entdeckung der Welt des Kakaos, von seinen Ursprüngen bis zur Bean-to-Bar-Verarbeitung, mit Verkostungen bei jedem Schritt, anschliessend Herstellung von Schokoladenspezialitäten
- Von 10 bis 16 Jahren und nach vorheriger Anmeldung
- Sprachen: Französisch



CONTACT

Jacot chocolatier
Rue de la Gare 8A
2112 Môtiers

+41 58 201 90 00
espacejacot@jacotchocolaterie.ch
jacotchocolaterie.ch

