

Workshop-Beschreibung



E-Mail: choco.lita@icloud.com
Tel.: 07348 408135
Web <http://choco-lita.com>

Du erfährst viel über das Thema Kakao und kannst verschiedene rohe, unfermentierte Kakaobohnen verkosten. Jeder Teilnehmer bereitet ein Grundrezept Rohkakao-Schokolade aus den natürlichen Rohstoffen zu und kreiert nach Herzenslust zarte, süße Köstlichkeiten. Außerdem erfährst du warum Rohkakao-Schokolade so gesundheitsfördernd ist.

Die Teilnehmer sind sehr überrascht und erstaunt was alles in der Schokolade steckt und haben viel Spaß beim Schokolade machen.

Durchführung des Workshops

Der Workshop findet ganz individuell bei dir zuhause oder an einem geeigneten Ort deiner Wahl statt, mit deinen Freunden, Bekannten, Kollegen, ..., in geselliger, lustiger Runde.

Es sollten mindesten 6 und maximal 16 Personen sein. Je nach Location!

Ideal sind Spülbecken, Herd (nicht zwingend) und Kühlschrank sowie für jeden Teilnehmer einen Sitzplatz an einem Tisch. Ich bringe das komplette Equipment aus Geschirr und Material mit. Zutaten für die individuelle Entfaltung stehen reichlich zur Verfügung.

Außer dem abschließenden Reinigen der Arbeitsflächen fallen in der Location keine Arbeiten an.

Kosten pro Teilnehmer 39,- EUR zusätzlich 10,- EUR für Material.

Individuelle Terminabsprachen, auch am Wochenende sind möglich.

Anmeldung am besten über E-Mail oder Telefon, 07348 408135. Falls ich nicht erreichbar bin, bitte eine Nachricht und deine Nummer hinterlassen, ich rufe zurück!

Sonderwünsche immer gern auf Anfrage!