

Wist U dat...

Je van chocolade gelukkig wordt, hier zijn een aantal verklaringen voor, namelijk dat de geur van chocolade de hersengolven vertraagt waardoor we ons rustiger en kalmer voelen. Bij het eten van chocolade komt er endorfine vrij in de hersenen, wat een gelukkig gevoel teweeg brengt.

We gaan dus een workshop chocolade volgen, om zelf je bonbons te maken. Een unieke kans om zelf met chocolade te werken, te proeven en lekker creatief met chocolade bezig te zijn.

Donderdag 13 april aanvang 19.30 uur

De workshop duurt ongeveer 2 uur:

- Ontvangst met koffie / thee en (onbeperkt) bonbons.
- Uitleg over chocolade.
- Maken van een truffelvulling en het zelf spuiten ervan.
- Chocolade tempereren.
- Bonbons couvreren en garneren.
- Onder genot van een borrel chocolade verpakken.



Ga je met ons mee ?

Voor deze activiteit is er een *eigen bijdrage van 15 euro*.
Graag dit samen met je aanmelding inleveren bij Helma Oerlemans, Roderweg 38

Tot dan !

Silvia & Helma

Loactie:

Ekkersrijt 4503 A
5692 DB Son en Breugel
Chocolaterie Nicole

Bonbons maken donderdag 13 april 2017

Naam:

inleveren voor 6 april bij Helma Oerlemans - Roderweg 38