



## *Entdecken Sie die Welt der Schokolade*

### 1. Intensive Schulung zur Herstellung edler Pralinen

Schokoladenliebhaber erhalten Einblicke in verschiedene Techniken zur Fertigung edler Pralinen und Trüffel, erlernen das richtige Temperieren von Schokolade sowie den Umgang mit sensiblen Rohstoffen aus der Welt der Confiserie. Unter Anleitung unseres Maître Pâtissier, Serge Maranzana, wird mit edlen Zutaten kreiert, probiert und produziert. Die Teilnehmerzahl ist pro Seminar auf 8 Personen ausgerichtet. Die Schulungen finden jeweils samstags am Vahrenheider Markt 1 in Hannover von 13.00 bis ca. 17.30 Uhr statt. Getränke und Snacks inklusive kostet die Schulung 70,00 € pro Person.

Zum Abschluss erhalten Sie Unterlagen und Rezepte zu der Schulung. Ihre eigenhändig hergestellten Pralinen dürfen Sie natürlich auch verpacken und mit nach Hause nehmen.



Folgende Termine stehen Ihnen zur Auswahl:

26. Oktober 2013

09. November 2013

23. November 2013

### 2. Schokoladenverkostung in unserer Chocolaterie in der Lister Meile 26

Für Naschkatzen ist dieses Erlebnis das perfekte Geschenk. Bei unserer Schokoladenverkostung probieren Sie verschiedene Schokoladen von dunkel bis hell und werden dabei neue Arten von Aromen entdecken. Nebenbei erfahren Sie Wissenswertes über die Schokolade und woher sie ursprünglich kommt, welche Zutaten man für Schokolade braucht und welche verschiedenen Arten es gibt. Für die Verkostung benötigen wir mind. 8 und höchstens 12 Teilnehmer. Donnerstags abends um 18.30 Uhr empfangen wir Sie in der Lister Meile 26 mit einem Gläschen Prosecco oder O-Saft und entführen Sie in die Welt der Schokolade. Die Verkostung dauert ca. 2 Std. und kostet 25,00 € pro Person.

Folgende Termine stehen Ihnen zur Auswahl:

14. November 2013

28. November 2013



Teilnahmekarten können Sie direkt in unserer Filiale in der Lister Meile erwerben oder anfragen unter [mail@patisserie-elysee.de](mailto:mail@patisserie-elysee.de). Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.