

## **Grundkurs: Belgische Schokolade & Pralinen Herstellung**

### **Veranstaltungsdetails**

Einführung in die Manufaktur feiner belgischer Schokolade und Pralinen als Grundlage für die professionelle Herstellung.

Die Teilnehmer lernen mit dem belgischen Maître-Chocolatier von Grund auf die Basis der Herstellung belgischer Schokolade und Pralinen kennen. 2 Praxiseinheiten im vollausgestatteten Atelier geben dem Kurs die notwendige praktische Optimierung. Die Vielfalt und mögliche Varianz in der Verfeinerung des schwarzen Goldes wird von dem kreativen und renommierten Meister aufgezeigt. Ziel ist es, eine handwerkliche Grundlage für die kommerzielle Manufaktur zu legen mit der man praktisch arbeiten kann und auf der für eine weitere professionelle Entwicklung aufgebaut werden kann. Eine optimale Vermittlung und Raum für kreatives, interaktives Arbeiten wird durch die Begrenzung der Teilnehmerzahl auf 4 Personen erreicht.

Folgende Inhalte werden im Einzelnen vermittelt:

- Einführung und Grundinformationen über Kakaoanbau, Kakaosorten, Anbauggebiete, Plantagen, Länder, und Weiteres mehr.
- Verschiedenen Schokoladensorten. Erkenntnisse über diverse Geschmacksnuancen der verschiedenen Anbauggebiete. Bsp. Südamerika, Afrika, Asien
- Grundkenntnisse von Schmelzen bis zum Temperieren verschiedener Schokoladen. Anwendungsmethoden auf mehrere verschiedenen Möglichkeiten. Mit Praxisteil und Einleitung im Workshop.
- Schokoladenverarbeitung, Formpralinen, Schnittpralinen für Anfänger - Mit Praxisteil und Einleitung im Workshop.

Verbrauchsmaterial und Rohstoffe sind im Preis enthalten.

### **Termine, Veranstaltungsorte und Referenten**

- **2 x 4 Stunden Theorie**
- **2 x 4 Stunden Praxis im Atelier**
- **Termine auf Anfrage**

### **Veranstaltungsort**

LevelUp Akademie des ZAWM Eupen VoG

Vervierser Straße 73

4700 Eupen / BELGIEN

Zentrum für Aus- und Weiterbildung des Mittelstandes VoG, Vervierser Straße 73 - 4700 Eupen

**Referent:**

Herr Axel HANF. Er ist staatlich zertifizierter Konditormeister Belgien, mit langjähriger Erfahrung in selbständiger Schokoladen- & Pralinen- Manufaktur. Er ist in der internationalen Fachwelt bekannt und als kulinarischer Botschafter Belgiens anerkannt. 2010 zählte er auf der Weltausstellung in Shanghai zu den ausgewählten belgischen Chocolatiers. 2012 einer von zwölf Vertretern belgischer Confiserie auf der Weltausstellung in Südkorea. Jüngst wurde seine Manufaktur im Gastro-guide *Gault&Millau 2020 Finest Chocolatiers Belgique-Luxembourg* aufgenommen. Zudem ist er seit vielen Jahren im ZAWM Eupen als Dozent in der Meisterschule tätig.

Referenzen des Referenten:

Seine Manufaktur: <https://www.massen.lu/belgian-chocolate-design-fr/>

Presse: <https://www.ostbelgien.net/Belgien-das-Schokoladenparadies/Der-Pralinendesigner-aus-Ostbelgien>

FachGuide : <https://lu.gaultmillau.com/shop/belgian-chocolate-design>

**Veranstaltungsdauer**

4 x 4 Stunden – in Summe: 16 Stunden

Preis: 750,00 € - pro Veranstaltungsteilnehmer.

Gemäß belgischem Umsatzsteuergesetz sind die in Rechnung gestellten Leistungen umsatzsteuerfrei.

Es gelten die AGB des ZAWM Eupen VoG. [www.zawm.be](http://www.zawm.be)

Anmeldung hier: <https://www.zawm.be/fachwissen-aufbauen/ernaehrung-gastronomie/>

**Zielgruppe**

Existenzgründer/Konditoren/Bäcker/Köche/Gastronomen

Das Seminar richtet sich an erfahrene Fachkräfte aus den einschlägigen Bereichen. Interessierte Laien sollten eine ausgewiesene Affinität für das Kochen/Backen, sowie Erfahrung mitbringen, damit sie diesen Kurs gewinnbringend für sich erschließen können.

**Abschluss**

IHK-Teilnahmebescheinigung und Teilnahmebescheinigung LevelUp (ZAWM Eupen)