



# Nya praliner och choklad

---

**Datum:** måndag 19 – tisdag 20 mars, kl 9.00–16.00

## **Kursinnehåll:**

Det blir en grundlig genomgång av de olika teknikerna för att tillverka och sälja choklad och praliner av högsta kvalitet. Tillsammans kommer ni att arbeta med de allra bästa av råvaror för att framställa praliner, petit fourer, fyllningar och canache. Hur gör man en riktig likörpralin med skorpa och hur man tillverkar en Nougat Montélimar perfekt? Det och mycket annat får du kunskap om under den här 2-dagars kursen. Kursen kommer gå igenom följande tekniker och moment

- Temperaturer och temperering
- Teknik och chokladens kemi
- Nya smaksättare till praliner
- Vattenberäkning

Med rätt verktyg lär du dig styra produkten. Du får verktygen att beräkna hållbarheten på dina praliner och canache. Du kommer lära dig göra Gianduja, pralinémassa och egen marsipan. Allt från grunden, utan tillsatser och av högsta kvalitet.

För att nå kvalitet och hållbarhet krävs tid att låta kakaosmöret stelna minst 12 timmar innan man kan skära upp en gjuten produkt som ska doppas eller rullas.

Kursen passar både för restaurangen såväl som för kursgården

## **Kursledare: Jan Hedh**

Jan Hedh är bagarmästaren och konditormästaren som efter 35 år i branschen har tilldelats en rad gastronomiska utmärkelser både i Sverige och utomlands. Redan som 14-åring stod det klart för Jan att det var kock och konditor han skulle bli. Jan är idag verksam som konsult till restauranger och konditorier och bagerier, kryssningsfartyg och hotell. Sedan en tid tillbaka importerar han själv kakaoböner och framställer egen choklad på endast 75 % rostade och skalade kakaoböner.

## **Pris: 5500 kronor ex moms per deltagare**

I priset ingår receptkompendium, alla råvaror, lunch och fika samt Restaurangakademiens kursintyg. På plats i köket finns alltid våra lärlingar som assisterar dig som kursdeltagare och kursledaren för att underlätta för att du ska få ut mesta möjliga av dagens kursinnehåll.