



# Choklad

---

**Datum: onsdag 20 - torsdag 21:e oktober, kl 9.00–16.00**

## **Kursinnehåll:**

En guidad resa från kakaoböna till färdig, exklusiv choklad. Under ledning av Magnus Johansson får ni kunskap som passar både för restaurangen och för kursgården. Tillsammans kommer ni att arbeta med de allra bästa av råvaror för att framställa praliner, petit fourer och chokladbitar. Allt för att sätta guldkant på menyn. Det blir en grundlig genomgång av de olika teknikerna för att tillverka choklad och praliner av högsta kvalitet. Ni jobbar med råvaror av högsta kvalitet för att framställa praliner, petit fourer, fyllningar och canache. Med rätt verktyg lär du dig styra produkten.

Ett detaljerat chokladprov i dessert- och pralinform kommer att göras men ni kommer också att lära mer om:

- Temperaturer och temperering
- Teknik och chokladens kemi
- Nya smaker och nya recept på praliner
- Massor av chokladidéer
- Presentation av intressanta smaksättare till praliner

## **Kursledare: Magnus Johansson**

Det är inte många som har turen att ha yrket som sin hobby. Men det har Magnus Johansson, en av Sveriges främsta konditorer. Han har varit Chefskonditor på Operakällaren, Berns och Konditori Vetekatten. Nu driver han framgångsrikt sitt nya projekt Xoko på Rörstrandsgatan i Stockholm. Magnus har bland annat ett OS-guld tillsammans med svenska kocklandslaget, ett hedersmedlemskap i föreningen Årets Kock och han är en drivande kraft i Dessertakademien.

## **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.

**RESTAURANGAKADEMIEN**

Rökerigatan 4 121 62 Johanneshov Tel: 08-788 0360 [www.restaurangakademien.se](http://www.restaurangakademien.se)