



TECHCOLLEGE

TIDSPUNKT

Kan afholdes på hverdage
kl. 17.00-21.00.

Ønsker I at starte arrangementet
før kl. 17 og slutte før kl. 21, er
dette selvfølgelig også muligt.

PRIS

Ring og få et uforpligtende tilbud.
Prisen afhænger af antal deltagere
og ønsker til råvarer.

STED

TECHCOLLEGE
Bageriet, Bygning C
Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

NÆRMERE INFORMATION OG TILRETTELÆGGELSE



Lisa Høgaard Rahbek
Salgs- og forretningsudvikler
Telefon: 2526 6691
lira@techcollege.dk

LÆKRE LUKSUSFLØDEBOLLER

Hvis man følger Liv Martine, der vandt Den Store Bagedyst 2015, på Instagram, ved man, at der hersker en såkaldt flødebollepedimi i hele landet. Det er in lige nu at lave flødeboller! Og det forstår vi godt. For disse lækre små kager er både lette at lave, smukke og kan formes og smagssammensættes på et hav af forskellige måder.

De kan smage af lakrids, hindbær, vanilje, karamel og meget mere. De kan serveres til enhver lejlighed – alene, med frisk frugt eller med is, og de er populære blandt både børn og voksne.

Til dette arrangement lærer I teknikkerne til at lave lækre flødeboller, som I efterfølgende kan lave derhjemme til enhver lejlighed. I vil på kurset lave flødeboller med forskellige bunde, fx vaffel-, nødde- og mandelbunde. I kommer til at lave traditionelle vaniljeflødeboller, men I kommer også til at eksperimentere med andre smagsvarianter. Efterfølgende vil flødebollerne blive dyppet i chokolade og pyntet på forskellig vis, så de får et unikt look.

ARRANGEMENTET INDEHOLDER

- // Velkomst og oplæg ved en af vores dygtige faglærere
- // Velkomstdrink inden køkkenet tilgås
- // En dygtig underviser, der tager hånd om jer og sikrer, at alle får en god oplevelse
- // Produktion af lækre luksusflødeboller i forskellige varianter
- // Et hav af brugbare fif om tilberedning, smag, sensorik og æstetik