



Dopamine, serafine of endorfine, van chocolade is het al lang bewezen dat je er vrolijk van wordt. Maar wist je dat de antioxidanten in cacao ook een preventieve werking hebben met betrekking tot hart- en vaatziekten? Chocolade is dus eigenlijk een wonderproduct! Denk bij de volgende bonbon dan ook niet alleen aan de calorieën, maar ook aan de positieve effecten op je lichaam. Dan smaken ze vast veel lekkerder. En natuurlijk verbrand je ook wat calorieën tijdens de workshop bonbons maken.

## Wat gaat u allemaal leren?

- van cacao boon tot chocolade, wat komt er allemaal bij kijken
- proeven van verschillende soorten chocolade gemaakt van cacao bonen uit verschillende werelddelen
- een chocoladetruffel maken
- bokkepootje van marsepijn maken met chocolade uiteinden
- leren vullen en maken van een "echte" bonbon
- doorhalen van een bonbon
- eten van een bonbon

Na deze workshop bezit u voldoende kennis om thuis aan de slag te gaan en diverse varianten te maken van bovenstaande bonbons.

## Overige informatie:

- kosten € 32,50 per persoon
- duur ongeveer 4 uur
- inclusief koffie en glaasje bubbels
- minimaal 10 personen
- onze patissier verzorgt deze workshop

