



# BEAN-TO-BAR SCHOKOLADEKURS

10. September / 12. September 2024, 18.30 – 21.30 Uhr

Du liebst Schokolade? Du bist neugierig auf neue, intensive Geschmackserlebnisse? Du willst schon lange einmal genau wissen, wie Schokolade gemacht wird?

Dann bist du bei uns im Bean-to-Bar-Kurs genau richtig! An zwei Abenden verarbeiten wir edlen Kakao zu feiner Schokolade. Wir stellen von der Bohne bis zur Tafel unsere eigene Schoggi her - Bean to Bar eben. In Theorie und Praxis erfährst du alles über die nötigen Rohstoffe und das facettenreiche Handwerk der Chocolatiers.

Wir durchlaufen den ganzen Herstellungsprozess. Am ersten Abend wählen wir den Kakao, sortieren, rösten, brechen und schälen ihn und setzen die Steinmühle in Bewegung. Nun wird während 48 Stunden gemahlen und gerührt. Das macht zum Glück die Mühle ganz allein, da musst du nicht dabei sein. Am zweiten Abend temperieren wir die fertige Masse, giessen die Tafeln und verpacken diese. Als Belohnung für deine Mühe nimmst du ca. 750g von Deiner eigenen Schokolade mit nach Hause.

Und wer weiss? Vielleicht packt dich ja der Schoggi-Virus! Mit diesem Kurs erarbeitest du dir das Rüstzeug, um zuhause die ersten Gehversuche zu wagen.

## Kursinhalt:

### Die Theorie

- die Grundzutaten: Kakao, Kakaobutter, Milch(-pulver), Süssungsmittel – Zucker & Co., natürliche Aromen
- weitere Zutaten (in industriellen Schokoladen) Lecithine, Butterreinfett, Palmfett, künstliche Aromen

### Die Praxis

- Sortieren und vorbereiten der Bohnen
- Rösten des Kakaos
- Brechen und Schälen
- Herstellen der Schokoladenmasse (Mahlen und Conchieren)
- Temperieren und Giessen
- Verpacken

### Informationen

- Zweiteiliger Bean-to-Bar-Schokoladkurs mit Andreas Koller von Cacao de Corazón
- Für Erwachsene und Jugendliche ab 14 Jahren
- Teilnehmerzahl begrenzt, CHF 180
- Anmeldung bis 2. September 2024  
unter 071 242 06 42 oder [info@kulturmuseumsg.ch](mailto:info@kulturmuseumsg.ch)
- Treffpunkt: Kulturmuseum St.Gallen

