Schokoladen
Workshop

Einkaufsliste:

· **Weiße Schokolade***
1 Tafel weiße Schokolade

· **Milchschokolade***
1 Tafel 30% oder 35% Kakao
1 Tafel 50% oder 53% Kakao

· **Dunkle Schokolade***
1 Tafel zwischen 60% und 70% Kakao
1 Tafel zwischen 75% und 85% Kakao

Vorbereitungsmaterial:

· Eine Serviette (die Schokolade schmilzt zwischen den Fingern!)
· Ein Glas Wasser
· Ein Stift und ein Blatt

*Marke deiner Wahl

Dieser Schokoladen-Workshop soll uns in die Schokolade und die Kunst der Verkostung einführen. Schokolade erfreut den Gaumen von Kindern von klein auf. Bei allenFamilienfeiern, im Frühjahr und am Jahresende, ist er dabei und schluckt in dicken Bissen!

Aber wissen wir, dass Schokolade auch ein schmeckendes Produkt ist? Schokolade kann man anschauen, riechen, beißen, genießen… Und jede Schokolade bietet ihren eigenen Genuss! Weiß, Milch, dunkel, knackig, prickelnd, Fondant, cremig… seine aromatische Palette verdient einen genaueren Blick auf das, was uns beim Einkaufen zur Verfügung steht.

Um diesen Workshop mit Ihren Kindern zu machen, probieren Sie jede Schokolade, indem Sie fragen, wie sie sich anfühlt - sauer - bitter - süß - milchig - Fondant - stark - weich… Er wird wissen, was seine Lieblingsschokolade ist!

Ein Video des Workshops unter der Leitung von Schokoladenspezialist Victoire Finaz, besser bekannt als La Chocologue, ist auf Jacadis Instagram-Account **@jacadi_officiel** verfügbar!

jacadi
PARIS