

Mindestteilnehmerzahl 8 Personen.



Kosten

- pro Person Fr. 10.-
- zuzüglich Workshop-Pauschale von Fr. 150.- für die erste Workshopstunde
- plus Fr. 60.- für jede weitere Stunde.

Durchführungsort

Bäckerei Konditorei Confiserie Huber

Flexible Anpassungen von Dauer und Durchführungsort sind nach Absprache möglich.



Unser Sortiment an Grand Cru Edelkakao:

Grand Cru Maracaibo Criolait
mit 38 % Kakaoanteil, au lait
(Venezuela)

Der vollmundige Milch/Rahmgeschmack wird von einer feinen Honig und Caramelnote unterstützt. Durch das traditionell schonende Herstellungsverfahren ist der Criollo Edelkakao im Ansatz zu erkennen welcher zusammen mit einem dezenten Röst und Vanillegeschmack im

Grand Cru Maracaibo clasificado
mit 65 % Kakaoanteil, extra-noir
(Venezuela)

Die ausgewogene Kombination aus Kaffee- und Pflaumen-Aroma ergänzt den ausgeprägten Kakaogeschmack. Das traditionelle Herstellungsverfahren bringt den Duft von Orangenblüten und Zimt hervor, was der Maracaibo clasificado 65% einen festlichen Rahmen verleiht, welcher durch das leicht süßliche Rosinen-Bouquet unterstützt wird und im langen Finale ausklingt.

Grand Cru Madagascar
mit 64% Kakaoanteil
(Madagaskar)
72 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Ausgewogener, fruchtiger Kakao, verbunden mit einem leichten Haselnussröstaroma, besticht durch die frische Note von Waldbeeren. Das traditionell schonende Herstellungsverfahren bringt die dezente Fruchtsäure - ergänzt mit einem Hauch von Nelken und Zedernholz – in einem langen Abgang auf harmonische Weise zum Ausdruck.

Grand Cru Arriba
mit 72 % Kakaoanteil (Ecuador)
72 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Der Kakaogeschmack wird durch die intensive Kaffee- und Lakritze-Note verstärkt und macht Arriba zum unvergesslichen Sinnerlebnis. Das traditionell schonende Herstellungsverfahren bringt das kräftige Dörripflaumen-Bouquet zum Ausdruck, welches beim langanhaltenden Abgang durch eine leichte, beinahe blumige Cassis-Note ergänzt wird

Cru Sauvage 48h (Wildkakao)
mit 68 % Kakaoanteil (Bolivien)
48 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Zeigt noch eindeutig ihre "wilde" Herkunft mit angenehmer Frische der Zitrone und Fruchtigkeit der Grapefruit.

Cru Sauvage 60h (Wildkakao)
mit 68 % Kakaoanteil (Bolivien)
60 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Der gehaltvolle, harmonische Kakaogeschmack ergänzt sich durch die Frische der Zitrone und der Fruchtigkeit der Grapefruit. Das traditionelle Herstellungsverfahren bringt das Dörripflaumenbouquet und Vanille in schönster Weise zur Geltung. Die angenehme Fruchtsäure und der langanhaltende Abgang machen die Cru Sauvage zum unvergesslichen Genuss-Erlebnis.

Cru Hacienda 72h (biologisch)
mit 74 % Kakaoanteil
(Elvesia Republique Dominicaine)
72 Stunden veredelt in der traditionellen Längsreiber-Conche.

Der Stilvolle, kräftige Kakao wird umspielt von den zarten Tönen des Schwarztees und erweitert durch eine milde Tabaknote. Die traditionell schonende Verarbeitung verhilft der biologischen Schokolade zu einem fruchtbetonten Abgang, der, angekündigt durch erfrischende Orangenaromen, in einem Finale von Grapefruit seine Krönung findet.

Workshop Grand Cru Schokolade

Genuss-Workshop mit praktischer Teilnahme



Bäckerei Konditorei Confiserie Huber
Marianne & Markus Huber
Schulstrasse 2
CH-8907 Wettswil

Tel.: 044 701 11 01
Fax: 044 701 11 02
info@baeckerei-huber.ch