



**GERUBA
CHOCOLADE**

SINDS 2009

Workshops

Proeverijen

Rondleidingen

www.gerubachocolade.nl



WORKSHOP *Praliné*

- Welkomstwoord met koffie, thee en bonbonnetje
- Korte uitleg over de samenstelling van chocolade
- Demonstratie van de te maken producten
- Vormbonbons maken
- Platte figuurtjes maken
- Film kijken met koffie en thee
- Vormbonbons dichtmaken & verpakken

Alles wat je hebt gemaakt mag mee naar huis!

Duur: 2,5 uur

Aantal personen: Minimaal 10 personen

Maandag t/m vrijdag starttijd van 10:00 - 17:00u - €29,- p.p.

Maandag t/m vrijdag starttijd vanaf 18:00u - €34,- p.p.

Zaterdag starttijd van 10:00 - 15:00u - €34,- p.p.

WORKSHOP *Gianduja*

- Welkomstwoord met koffie, thee en bonbonnetje
- Korte uitleg over de samenstelling van chocolade
- Demonstratie van de te maken producten
- Rouleren met het maken van: vormbonbons, platte figuurtjes en glaceerbonbons
- Film kijken met koffie en thee
- Vormbonbons dichtmaken & verpakken

Alles wat je hebt gemaakt mag mee naar huis!

Duur: 3,5 uur

Aantal personen: Minimaal 10 personen

Maandag t/m vrijdag starttijd van 10:00 - 17:00u - €39,- p.p.

Maandag t/m vrijdag starttijd vanaf 18:00u - €44,- p.p.

Zaterdag starttijd van 10:00 tot 15:00u - €44,- p.p.

RONDLEIDING

Sjakie en Geruba Chocolate

- Welkomstwoord met koffie, thee en bonbonnetje
- Film kijken
- Korte uitleg over de samenstelling van chocolade
- Koffie en thee met bonbonnetje
- Rondleiding door de productie

Duur: 1,5 uur - €15,- p.p.

Aantal personen: Minimaal 12 personen

Maandag t/m vrijdag starttijd van 10:00 - 15:00u*

*Wegens drukte in onze fabriek vinden er geen rondleidingen plaats vanaf zes weken voor Pasen en twaalf weken voor Kerstmis.

DEMONSTRATIE *Bresillienne*

- Welkomstwoord met koffie, thee en bonbonnetje
- Film kijken
- Korte uitleg over de samenstelling van chocolade
- Demonstratie met koffie, thee en bonbonnetje van:
 - Vormbonbons
 - Platte figuurtjes en holfiguren
 - Glaceerbonbons
 - Chocolade tableren / tempereren

Duur: 2 uur

Aantal personen: Minimaal 12 personen

Maandag t/m vrijdag starttijd van 10:00 - 17:00u - €14,- p.p.

Maandag t/m vrijdag starttijd vanaf 18:00u - €17,50 p.p.

Zaterdag starttijd van 10:00 - 15:00u - €17,50 p.p.

PROEVERIJ *Ganache*

- Welkomstwoord met koffie, thee en bonbonnetje
- Korte uitleg over de samenstelling van chocolade
- Proeverij van verschillende soorten chocolade
- Film kijken met koffie en thee
- Proeverij van verschillende speciale bonbons (olijfolie, bosaardbei-zwarte peper)
- Proeven van streekproducten (appelstroop, Alfa bier en Els Kruidenbitter)

Duur: 2 uur

Aantal personen: Minimaal 12 personen

Maandag t/m vrijdag starttijd van 10:00 - 17:00u - €19,- p.p.

Maandag t/m vrijdag starttijd vanaf 18:00u - €24,- p.p.

Zaterdag starttijd van 10:00 tot 15:00u - €24,- p.p.

10%
Korting

Bij een reservering van
30 personen of meer!

*geldig op al onze arrangementen

COMBIPAKKET

Proeverij Ganache & Demonstratie Bresillienne

Duur: 3 uur

Aantal personen: Minimaal 12 personen

Maandag t/m vrijdag starttijd van 10:00 - 17:00u - €29,- p.p.

Maandag t/m vrijdag starttijd vanaf 18:00u - €34,- p.p.

Zaterdag starttijd van 10:00 - 15:00u - €34,- p.p.

Meer info of boeken? T +31 (0)46 423 47 90 - E info@gerubachocolade.nl



KINDERFEESTJE

Oempa Loempa

- Ontvangst met Ranja en chocolaatje
- Korte uitleg over de herkomst van chocolade
- Kennismaken met chocolade
- Holfiguur "Gezichtje" maken
- Decoreren met diverse toppings

Alles wat je hebt gemaakt mag mee naar huis!

Duur & prijs: 1,5 uur - €15,- p.p.

Aantal personen: Minimaal 8 personen

Wanneer: Woensdagmiddag

VRIJGEZELLENFEESTJE *Fun4You*

- Welkomstwoord met koffie, thee en bonbonnetje
- Korte uitleg over de samenstelling van chocolade
- Demonstratie van de te maken producten
- Vormbonbons maken
- "Ludieke" figuurtjes maken
- Film kijken met glaasje bubbels
- Vormbonbons dichtmaken & verpakken

Alles wat je hebt gemaakt mag mee naar huis!

Duur: 2,5 uur

Aantal personen: Minimaal 10 personen

Maandag t/m vrijdag starttijd van 10:00 - 17:00u - €29,- p.p.

Maandag t/m vrijdag starttijd vanaf 18:00u - €34,- p.p.

Zaterdag starttijd van 10:00 - 15:00u - €34,- p.p.



*Bezoek
onze winkel!*

Kleine Breinder 1
6365 ET Schinnen

CURSUS

Heel Limburg maakt chocolade!

Dag 1

- Film en uitleg over herkomst en samenstelling van chocolade
- Tableren op marmeren tafel
- Tempereren met de magnetron
- Flikjes met topping op papier en in vorm
- Reepjes met topping
- Marsepein fruit

Dag 2

- Vullingen voor vormbonbons
- Caramel
- Vormbonbons
- Cupjes maken, vullen en afwerken
- Holfiguren

Dag 3

- Vullingen voor glaceerbonbons
- Glaceerbonbons doorhalen en afwerken
- Snijbonbons maken en doorhalen
- Taart garneren
- Kogeltruffels

Dag 4

- Paaseieren
- Platte figuren
- Galettes
- Druppels voor dessert
- Randjes en decoraties voor taarten en desserts

Dag 5

- Slagroomtruffels
- Ben Hur op galettes
- Rozetjes op galettes
- Sinterklaas spuit- en vormletter
- Marsepein roosjes en theeroosjes

Duur: ca. 2,5 uur per les

Prijs: €195,- p.p. + €60,- materiaalpakket*

Wanneer: Vastgestelde dagen van maandag t/m vrijdag
10:00 tot 17:00u. Ook in de avonden mogelijk.

*Materiaalpakket bestaat uit: 6-delige set bootseerstaafjes, ronde en hoekige krabber, set ronde en gekartelde spuitmondjes, 4 bonbonvorken. Het materiaalpakket ontvang je tijdens de eerste cursus en mag mee naar huis genomen worden!

Meer info of boeken? T +31 (0)46 423 47 90 - E info@gerubachocolade.nl

SMAKENKAARTJE *Bonbons*



MARSEPEIN



MOCCA



ADVOCAAT



AARDBEI-
FRAMBOOS



SOFT PRALINE



AMANDEL-
PRALINE



CAPPUCCINO



ORANGE-
COINTREAU



NOTENLIKEUR



CACAOKERN



CARAMEL



HAZELNOOT
PRALINE



MARSEPEIN-
CACAO



KANEEL



KOKOS



KOFFIE-
KROKANT



AMARETTO-
BITTERKOEK



PISTACHE



MOCCA



APPELSTROOP



ROOD FRUIT



TIRAMISU



BUTTERSCOTCH



AMANDEL-
PRALINE



VANILLE



HONING



LIMBURGSE
KOFFIE



CHAMPAGNE



FUDGE



HAZELNOOT
RIJSTCRISP

Genieten met een zachte g!



AMARENAKERS



GROENE THEE



ROZEMARIJN



MAASTRICHTSE
THEE



CARAMEL-
ZEEZOUT



CASSATA



ROOS-
ALOË VERA



HIBISCUS-
GRANAATAPPEL



HAZELNOOT



FRAMBOOS



CARAMEL



VANILLE



CARAMEL



FRAMBOOS



LIKEUR 43



HONING-
CRANBERRY



LIMONCELLO-
YOGHURT



TONKA-
BAILEYS



EXTRA PUUR-
COGNAC



BOSAARDBEI-
ZWARZE PEPER



MUNT



PINDA-
BANAAN



CARAMEL



SINAASAPPEL-
PEPERMUNT



EARL GREY



GEMBER-
CITROEN-MELISSE



PINDA-
CARAMEL



BLONDE-
FUDGE

SMAKENKAARTJE *Truffels*



KOKOS - RUM



SINAASAPPEL



CHAMPAGNE



FRAMBOOS



PRALINÉ



CARAMEL



LIMONCELLO



AARDBEI



AMANDEL



AMARETTO



MOJITO



PASSIE



KOFFIE



BAILEYS



RUBY



SLAGROOM



Bezoek ook onze winkel:

Kleine Breinder 1
6365 ET Schinnen

www.gerubachocolade.nl