



Taller de Bombones: Música y Vino

3 horas aprox. · Práctico

En ChocobLab eres el artista de una experiencia con chocolate. Descubres la bombonería artesanal, trabajas colores y rellenos de fruta y creas tus propios bombones. Entre una pausa con sándwich Caprese, vino y música en vivo, preparas una caja de 14 bombones para llevar a casa.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Bombones artesanales artísticos con chocolate oscuro premium al 70%, sin azúcar.
- Rellenos con coulis de frutas frescas.
- Decoración con colorantes liposolubles de manteca de cacao.
- Una caja con 14 bombones por persona para llevar.

ASÍ FUNCIONA

1. Bienvenida con cóctel y pasabocas; hay opciones sin alcohol.
2. Conocer los ingredientes, utensilios y la técnica de bombonería.
3. Trabajar la decoración con manteca de cacao de colores.
4. Preparar y rellenar los bombones con coulis de frutas.
5. Hacer una pausa con sándwich Caprese y copa de vino blanco.
6. Terminar y empacar 14 bombones, disfrutando la música en vivo.

Tu servicio incluye:

Aproximadamente tres horas de clase guiada de bombonería artesanal artística. · Todos los utensilios necesarios y delantal. · Chocolate oscuro premium al 70%, sin azúcar, coulis de frutas y colorantes de manteca de cacao. · Cóctel de bienvenida y pasabocas, con alternativas sin alcohol. · Sándwich Caprese y una copa de vino blanco durante el intermedio. · Caja para llevar 14 bombones por persona. · Música en vivo.

\$190.000 por persona + IVA del 19%

IVA por persona: \$36.100 · Total por persona: \$226.100