

## NICOLAS VAHÉ



## SKÆRTOFT staldkøkken

### PÅSKEÆG - DESSERTER - SØDE HJERTER

Nicolas Vahé er uddannet konditor på en af Frankrigs 3-stjernede restauranter. Hans karriere i Danmark startede på Falsled Kro, hvor han arbejdede i tre år, inden han kom til sønderjyske Fakkeltgården ved Kollund. Det er seks år siden, og i dag er han chefkonditor på stedet med ansvar for brød, kager, chokolader og desserter. Det er de to sidste discipliner – **chokolade** og **dessert** – der er på programmet i Skærtoft Staldkøkken.

**Om chokoladeturset:** Programmet, Nicolas Vahé har sammensat er: en desserttallerken med bl.a. en hjerteformet chokolade millefeuille (tusind blad), fyldt med luftig chokolade mousse. Til desserttallerkenen bruges mange forskellige chokolader fra lige så mange forskellige lande. Næste indslag er den klassiske petit four og chokoladekonfekten – naturligvis med et nutidigt twist af Nicolas Vahé. Så skal der laves chokoladeæg til påsken, som venter allerede midt i marts, inden der rundes af med endnu en dessert: chokoladesouffle med passionsfrugtsauce og vanille. Når arbejdet i køkkenet er afsluttet, skal deltagerne smage på resultaterne. Til smagningen serveres, foruden kaffe og the, et glas Recioto della Valpolicella, som fremhæver og afrunder den mørke chokoladesmag og skaber en perfekt helhed.

**Tid, sted & pris:** D. 29. februar kl. 17-21.30, Skærtoft staldkøkken, kursuspris kr 800,- inkl. moms

**Tilmelding:** tlf 74 47 44 80 eller [mail@skaertoft.dk](mailto:mail@skaertoft.dk)

