

## Yeni Yıl ikolata atölyesi, butik çikolata dükkanı Mister Bitter özel katılımıyla

16 Aralık arşamba, 16:00

**Animatör : Mister Bitter sahibi Mustafa bey, Nathalie**

Bu atölyede ailenizle birlikte eğlenmek veya arkadaşlarınıza ikram etmek için Noël ikolataları yapacağız.



### Malzemeler

- 1 - 1,5 kg drop kuvertür (isteğe göre bitter yada sütlü)
- 250 gr tuzsuz kavrulmuş badem
- 250 gr tuzsuz kavrulmuş fındık
- 250 gr tuzsuz kavrulmuş antep fıstığı
- 100 gr kuru kayısı
- 100 gr kuru siyah üzüm
- 100 gr kurutulmuş kivi
- 200 gr orta boy kudüs hurması (isteğe bağlı)

### Ekipmanlar

- 1 adet tencere (büyük boy)
- 1 adet tencere veya borcam (büyük tencere içine sığacak şekilde benmari olarak kullanılacak)

- 1 adet elik spatula
- 1 adet derece
- 1 adet biak
- 2 adet yemek kaşığı
- 1 kutu yağlı kağıt (pişirme kağıdı)
- 2 adet fırın tepsisi (hazırlanan okolataları dizmek için)

**Zorluk seviyesi :** kolay

**Ortalama yapım süresi :** 45 dakika