



Experiencia Bragi II

"Viví el Mundo del Chocolate Artesanal"

1

Bienvenida e Introducción

Cuando nos visites, te estaremos esperando con una bebida de cortesía (agua, café o chocolate caliente según la temporada).

Luego de la bebida, una breve presentación de nuestro lugar y de la historia de nuestra chocolatería y alfajorería, destacando el origen del emprendimiento, el trabajo artesanal y la importancia del cacao como materia prima.

Te explicaremos la diferencia entre un chocolate industrial y un chocolate elaborado artesanalmente.



Descubriendo el Chocolate

Te brindaremos una pequeña explicación para entender el Chocolate presentándote el Blanco, el Semiamargo y el Chocolate con Leche.



Podrás observar y degustar pequeñas muestras mientras se explican aspectos como:

- El origen del cacao.
- Cómo se obtiene el chocolate.
- Temperado.
- Cristalización.
- Conservación.
- Curiosidades y mitos sobre el chocolate.

Elaborá tus propios bombones

Cada participante recibe:

- Molde de policarbonato o silicona.
- Chocolate previamente templado.
- Manga o cuchara.

- Diversas opciones de relleno:
 - Dulce de leche.
 - Ganache.
 - Caramelo.
 - Mermeladas artesanales.

- Decoraciones:
 - Frutos secos.
 - Coco.
 - Cacao.

Con nuestra guía podrás elaborar entre 2 y 4 bombones y decorarlos



Degustación Sensorial

Cuando culminemos con los bombones, te ofreceremos una experiencia sensorial con una degustación de dos rellenos utilizados en nuestros productos.

Por ejemplo:

Pasta untable o dulce artesanal.



Durante la degustación te enseñaremos técnicas sencillas para apreciar aromas, textura y persistencia del sabor y combinaciones recomendadas con café, té o vinos.

Cierre de la Experiencia

Nos toca desmoldar los bombones elaborados y colocarlos en una pequeña bolsa de papel con el logo de la chocolatería para llevártelos a tu casa y compartir con tus seres queridos. Inmediatamente después realizaremos una fotografía grupal como recuerdo.



Finalmente te invitaremos a recorrer la tienda con un beneficio exclusivo para quienes realizaron la experiencia (descuento o promoción especial).

Te esperamos

Bragi Chocolates

www.bragi.ar

contacto@bragi.ar

Tel/whatsapp: 11-2700-9057

Calle Centenario 845 – Capitán Sarmiento – Pcia de Buenos Aires - Argentina