

XPLOR MOLECULAR GASTRONOMY CREATION

- Filodeig
- Kremfløte
- Frukt
- Sirup i forskjellige smaker for å lage et utvalg av flotte farger



Xplor Molekylær baking er en utrolig spennende aktivitet, spesielt når det innebærer å bruke sprøyter og rør for å lage spaghetti med forskjellige smaker! Spenningen ved å kontrollere temperaturer og eksperimentere med teknikker gjør det til en uforglemmelig opplevelse, perfekt for bursdager og private kurs. Her lærer vi bort disse fascinerende metodene og veileder deltakerne i å lage en unik og kreativ dessert som er like morsom å lage som den er å spise. Det er en fantastisk måte å feire på og oppdage matvitenskapens magi!

visit us and recipes: www.xplorgames.no 🔍