

Tidspunkt	Foredragsholder	Virksomhed	Title
Demokøkken lørdag			
11:00-12:00	Morten Borup	Heibergs Dessertcirkus	Chokolademousse - forskellige teknikker og deres faldgruber.
12:30-13:30	Damian Allsop	Ch2colates	How to make Chocolate Tart with Salted Liquorice and Mandarines (in English)
14:00-15:00	Pascal Beschle	Beschle Chocolate	How to make Yuzu and Maracaibo truffles from scratch (in English)
15:30-16:30	Mie Kronholm	Gaia Trade	Råchokolade - Hvordan laver du din egen chokolade fra bunden

Foredrag lørdag			
11:00-12:00	Ulrik Andersen	Chokomania	Amedei smagning
12:30-13:30	Finn Rastén	La France	Chokolade - en fransk udfordring
14:00-15:00	Angus Thirlwell	Hotel Chocolat	Historien om Hotel Chocolat og smagning (In English)
15:30-16:30	Mikkel Friis-Holm	Friis-Holm	Kvalitetskakao og Friis-Holm smagning

DM i Chokolade			
11:00-14:00			Finale
14:00-15:00			Bedømmelse
15:00-16:00			Præmieoverrækkelse

DM Dommere	Peter Rolaj (overdommer)	Faglærer på Kold College	
	Francis Cardernau	Manden bag MASH, Umani og Le Sommelier	
	Wassim Hallal	Kendt fra Helvedes Køkken på TV2	
	Torben Klitbo	Stifter og ejer af Cofoco	
	Marianne Valentin	Stifter og ejer af Sweet Valentine	
	Thomas Schødt	Næstformand i Chokoladeselskabet	

Demokøkken søndag			
11:00-12:00	Pascal Beschle	Beschle Chocolate	How to make Yuzu and Maracaibo truffles from scratch (in English)
12:30-13:30	Formand Mads Nielsen	Chokoladeselskabet	Uddeling af Chokoladeselskabets Årspris
14:00-15:00	Nicolai Tram og Julien Risbourg fra NaCL	NaCl	Nicolai Tram og Julien Risbourg fra NaCL laver spas og løjer med chokolade (bl.a med nitrogen).
15:30-16:30	Jørgen Gornitzka	Chokoman	Temperering og fyldte chokolade

Foredrag søndag			
11:00-12:00	Phillip Kaufmann	Original Beans	Lecture and tasting of Original Beans (in English)
12:30-13:30	Dominic Beschle	Beschle Chocolate	Beschle Chocolate Tasting (in English)
14:00-15:00	Lars Christensen	Toms	Chokoladens Verden
15:30-16:30	Frederik Kreutzer	Otto Suenson Vin	Chokolade og tørre vine

DM køkkener søndag			
10:00-15:00	Nichlas Frese	Konditorlandsholdet	Skulptur i chokolade - følg arbejdet fra start til færdigt kunstværk. Sponseret af Magasin Mad & Vin.
15:30-16:30	Henrik	Chokoladeselskabet	Chokoladeselskabets Introkursus