



Festival Internacional do Chocolate de Óbidos

Escolas do Turismo de Portugal presentes no maior festival do chocolate em Portugal

EHTOeste | 21 a 23.03

Programação no espaço das Escolas do Turismo de Portugal

Dia 21 março

- 11h00 – 21h00 | Demonstração de bolachas de chocolate
- 11h00 – 21h00 | Divulgação da oferta formativa
- 16h00 – 18h00 | Showcookings de Torta de chocolate

Dia 22 março

- 11h00 – 21h00 | Demonstração de bombons diversos
- 11h00 – 21h00 | Divulgação da oferta formativa
- 12h00 – 17h00 | Showcookings de Brownies

Dia 23 março

- 11h00 – 21h00 | Demonstração de bolos tradicionais com chocolate
- 11h00 – 21h00 | Demonstração de Chocolate Quente
- 11h00 – 21h00 | Divulgação da oferta formativa
- 12h00 - 17h00 | Showcookings de “Floresta Negra”

Programação no Palco AEG

Dia 21 de março

- 15h00 – 16h00 | Chefe Bruno Marques
- 18h00 – 19h00 | Chefe Luis Tarenta e Chefe Tiago Costa

EHT Estoril | 28 e 29.03

Programação no espaço das Escolas do Turismo de Portugal

Dia 28 de março

- 11h00 - 12h00 | Panquecas de Banana com chocolate
- 14h00 - 15h00 | Frappé de café e chocolate
- 15h00 - 16h00 | Lollipops de morango com chocolate preto e branco
- 17h00 - 18h00 | Batido de Chocolate com chantilly e raspas de chocolate
- 19h00 - 20h00 | Chocolate quente com café e especiarias

Dia 29 de março

- 09h00 - 22h00 | Confeção de:
 - Madeleines de chocolate branco
 - Bolos de cenoura com ganache de chocolate de leite
 - Bombons de recheio de ginja
 - Brownies com gel de ginja
 - Bombons com recheio de praliné.

Programação no Palco AEG

Dia 28 de março, pelas 13h30

Duração: cerca de 60 minutos

Sessão de *Showcooking*: Demonstração de Bebidas com Café e Chocolate

- Mocaccino Cremoso
- Frappé de Café e Chocolate
- Chocolate Quente com Café e Especiarias, servido com marshmallows
- Cocktail de Café e Chocolate
- Decoração de Copos com Chocolate

EHT Lisboa | 30.03

Programação no espaço das Escolas do Turismo de Portugal

A Escola de Lisboa vai dinamizar atividades interativas, nomeadamente um Quiz com perguntas alusivas aos cursos e às escolas, com o objetivo de envolver o público e o sensibilizar para a sua oferta formativa. As atividades serão levadas a cabo pelos alunos e formadores presentes no espaço do Turismo de Portugal para promover as respetivas áreas de formação.

Para atrair o público, a Escola vai oferecer produtos produzidos pelos alunos, premiando assim a participação no Quiz e destacando a excelência da formação e do trabalho nas Escolas do Turismo de Portugal.

Programação no Palco AEG

Dia 30 de março, pelas 15h00

Duração: cerca de 60 minutos

A ciência, tema da edição de 2025 do festival, está presente em cada detalhe, desde a pastelaria, passando pela cozinha e terminado no serviço de sala. A Escola pretende proporcionar uma experiência completa e enriquecedora para quem visita o espaço do Turismo de Portugal:

• Servir Chocolate ... em Chamas!

Numa ode ao serviço de sala, propõe-se um serviço de **chocolate quente**, simples e extraordinário, onde se coloca o método científico ao serviço da experiência sensorial.

• One Bite de Cenoura e Chocolate e de Bombom de Chocolate de Leite com Praliné de Amêndoa

Uma fusão de sabores clássicos, a trazer doçura e frescura numa combinação elegante e clássica de sabores.

• Pão de Chocolate com Pato, Molho de Frutos Vermelhos e Vinho do Porto

Uma proposta arrojada, onde o chocolate é protagonista em contexto salgado. A harmonização inclui um crocante de arroz e cacau, elevando a textura e a complexidade do prato.

EHT Coimbra | 4 a 6 de abril

Programação no espaço das Escolas do Turismo de Portugal

11h30 - 12h30 | O mais antigo bolo de chocolate português

15h00 - 16h00 | Bombons centenários

18h00 - 19h00 | Do Xocoatl ao Sorvete - bebidas de chocolate

Programação no Palco AEG

Dia 4 abril, pelas 13h30

Duração 60 minutos

Sessão de *Showcooking*: Três receitas que contam a história do Chocolate em Portugal