

GASTRONOMIE



## L'AVIS DE L'EXPERT

Tout le savoir faire de nos chefs pâtissiers, passionnés, pour vous initier aux techniques de la pâtisserie.



## INFORMATIONS PRATIQUES

- Durée de l'atelier : 2h30
- De 4 à 12 personnes maximum
- Lieu de l'activité : Tours
- Pour 1 personne

## PÂTISSERIE

### Vous avez le bec sucré ?

Dans un cadre convivial et chaleureux vous serez avec des chefs experts et professionnels.

Un peu de patience et de précision, et surtout, tout le savoir-faire de chefs pâtissiers, passionnés, pour vous initier aux techniques de la pâtisserie.

Exemple de techniques abordées :

- mettre au point un chocolat de couverture lait et noir;
- réaliser un caramel à sec et décuire à la crème;
- mouler des bonbons chocolat, obturer de chocolat et démouler;
- apprendre à se servir d'une poche à douille afin de dresser et garnir;
- réaliser un moulage;
- réaliser la pâte à choux, dresser avec une poche à douille, dorer et rayer la pâte à choux;
- mettre au point un fondant pour glacer les éclairs;
- maîtriser la cuisson.

