

COURS DE CUISINE PÂTISSERIE

(prix par personne)

60 €

INCLUS :

-  o *Ingédients,*
-  o *Ustensiles pour cuisiner mis à disposition.*

NE COMPRENANT PAS :

- o *Tabliers et contenants.*

Durée de l'activité : 2h30

COURS DE CUISINE

Vous avez le bec sucré ?

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. Religieuses ou pièces montées, tartes ou petits fours, caramel ou chocolat, pain et viennoiseries, vous deviendrez expert dans cet art si gourmand.

Et vous ne serez pas peu fier de faire déguster ces douceurs et autres mignardises !

Cours de rêve pour les gourmands ! Cours technique, mais pas si difficile quand on suit les conseils d'un pro qui vous guide avec pédagogie. Que du plaisir... à partager...

Vous saurez tout sur les techniques de la pâtisserie classique comme de la pâtisserie tendance. Le chef est là pour vous coacher et vous rendre accessible les gestes techniques et le savoir faire de cette discipline.

o 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, doré et rayer la pâte à choux
 Mettre au point un fondant pour glacer les éclairs
 Maîtriser la cuisson...

VALIDE DEUX ANS À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT



**COFFRET-CADEAU
OFFERT**