



COURS DE CUISINE PÂTISSERIE

(prix par personnes)

65 €

INCLUS :

-  ◦ Ingrédients,
-  ◦ Ustensiles pour cuisiner mis à disposition.

NE COMPRENANT PAS :

- Tabliers,
- Contenants.

Une expérience gourmande et joyeuse guidée par un chef.

CARNET DE ROUTE

CUISINE DE PÂTISSERIE - 2h30

Vous avez le bec sucré ?

Un peu de patience et de précision, et surtout tout le savoir-faire de chefs pâtisseries, 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.

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...

POCHETTE CADEAU OFFERTE



VALABLE UN AN À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT