

EXPLICATIFS DES DIFFÉRENTS ATELIERS FORMATIONS

*Apprenez à réaliser des pâtisseries originales ou traditionnelles en compagnie d'un professionnel passionné de son métier.
Un moment inoubliable...*

LES MACARONS

*Réalisation de 4 sortes de Macarons avec 4 garnitures différentes.
De la réalisation du biscuit jus' à la dégustation. Tous les secrets et les techniques pour réussir de beaux macarons.*

AUTOUR DE...

Réalisation de 4 desserts différents sur le thème de l'Atelier... Surprises garanties !

LES DESSERTS TOUT CHOCOLAT

Réalisation :

D'une tarte Chocolat Noir fondante

De Macarons Chocolat Noir

De Mini Cakes Chocolat & Fruits Secs

Trois Desserts tout chocolat pour les vrais Amateurs de Chocolat.

FÉERIE DE 3 TARTES ORIGINALES

Réalisation de 3 tartes de professionnels variant à chaque atelier.

Le pain à LA MAISON

Fabrication de différentes Pâtes à Pain dans une machine ou un batteur.

Comprendre le pétrissage. Façonnage simple ou original.

Cuisson en four traditionnel.

LES APÉRITIFS DINATOIRES

Concevoir un Apéritif Dinatoire original.

Réalisation de 2 canapés, 2 mini verrines salées, 2 cuillères japonaises, 1 salé chaud.

Présentation & Dégustation.

AUTOUR DES ÉCLAIRS

Réalisation de 4 variétés d'éclairs différentes. Variant saveur, texture et présentation...

Réalisation de la pâte à choux, dressage, cuisson et garniture.

RÉALISER SA PROPRE PIÈCE MONTÉE.

Réalisation de choux, garniture.

Fabrication et détaille de la nougatine.

Montage d'une pièce montée originale et décoration.

AUTOUR DU SUCRE ET DES FRIANDISES

Réalisation de pâte de fruits, guimauve, caramel mou, nougatine.

LA BÛCHE DE NOËL

Réalisation d'une bûche de Noël de pâtissier, tout en originalité et en légèreté.

Fabrication du biscuit, des mousses, coulis, et décoration de la bûche comme un professionnel.

Chaque année une nouvelle recette !

