



CHIC ! UN ATELIER DE PATISSERIE !

Mendiants Chocolat

Participatif

Objectif

- Découvrir la fabrication d'un médiant type artisanal.

Messages

- Le tempérage du chocolat est la clé de réussite de vos petits chocolats. Son cassant, son fondant et son brillant ne subsistent qu'à la condition de réaliser correctement le tempérage.
- La texture d'un produit et son goût sont liés.

Moyens et outils

- Démonstration et dialogue avec un pâtissier Valrhona.
- Utilisation de la poche à douille
- Réalisation en direct, sachet de mendiants à emporter.
- Fiche recette.

Condition

- Sous réserve de disponibilité d'un chef pâtissier Valrhona.





TARIF
9€* /pers. *en plus du prix « Visite Libre »


Ado,
Adulte

 Durée
30 mn

 Nombre de
personnes
maximum **10 à 16**