



CHIC ! UN ATELIER DE PATISSERIE !

Panna cotta Dulcey

Participatif

Objectif

- Découvrir la fabrication d'une texture crémeuse (pannacotta) et d'une texture craquante (muesly).

Messages

- La texture d'un produit et son goût sont liés.
- Chaque ingrédient qui entrent dans la composition de la recette est important.
- Une émulsion à base de chocolat permet d'obtenir une ganache au bon goût de chocolat et à la texture ultra crémeuse.

Moyens et outils

- Démonstration et dialogue avec un pâtissier Valrhona.
- Robot Kitchen Aid + ustensiles pâtisserie.
- Réalisation en direct, à emporter.
- Fiche recette.

Condition

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



TARIF

12€ /pers.

*en plus du prix
« Visite Libre »



Durée
45 mn



Nombre de
personnes
maximum
10 à 16