



CHIC ! UN ATELIER DE PATISSERIE !

Pâtisserie Gourmande

Participatif

Objectif

- Réalisation d'une pâte à choux, pâte de la base de la pâtisserie, et du moulage d'une tablette traditionnelle.

Messages

- La texture d'un produit et son goût sont liés.
- 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 pâte à choux exige un certain tour de main pour être convenablement desséchée sur feu vif. Il faut juste savoir s'arrêter au bon moment.

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

27€ /pers. *en plus du prix « Visite Libre »



Durée
1h30



Nombre de personnes maximum
10 à 16