

INFORMATIONS

 HÉGENHEIM Salle des Chênes

 Début le lundi 12 octobre 2020

 DURÉE : 03:00

Prix : **30.00 €**

PROFILS : animatrice ateliers créatifs

PRE REQUIS :

Pas de compétences culinaires spécifiques.

MATERIEL :

Participation financière de 15€ pour l'achat du matériel.

Apportez votre rouleau à pâtisserie.

CODE ACTIVITÉ : 5HE1242

DESCRIPTION

Le thème abordé : Comment sublimer son gâteau d'anniversaire ?

Chaque participant apprendra à décorer son propre gâteau. Les décors seront réalisés grâce à l'apprentissage de plusieurs techniques, maîtriser le travail de la pâte à sucre, illuminer un décor par de la décoration, découvrir l'utilisation de différents outils pour réaliser ses propres décors.

A travers cette séance, c'est aussi apprendre à travailler en groupe tout en sollicitant sa propre créativité. C'est l'occasion d'échanger et d'apprendre auprès d'un professionnel de la restauration.



La technique de la pâte à sucre pour vos décors de gâteaux d'anniversaire



Mme SANTANA Rosa

OBJECTIFS

Découvrir, comprendre et maîtriser les techniques en pâtisserie d'une cheffe, pour élaborer ses propres décors. Chaque participant sera capable de se lancer dans la confection des décors de son propre gâteau, tout en laissant sa créativité s'exprimer.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Lundi	12-10-2020	14:00	03:00	Salle des Chênes, 3 Rue des Chênes - 68220 HEGENHEIM