



INFORMATIONS



HÉGENHEIM Salle des Chênes



Début le lundi 01 février 2021



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 : 5HE1244

DESCRIPTION

Le thème abordé : Comment sublimer son gâteau de la St Valentin ?

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 Saint Valentin : cœur et rose.



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	01-02-2021	14:00	03:00	Salle des Chênes, 3 Rue des Chênes - 68220 HEGENHEIM