

INFORMATIONS

 SAVERNE A définir

 Début le samedi 26 novembre 2022

 DURÉE : 04:00

Prix : **40.00 €**

PROFILS : Maître artisan pâtissier, boulanger, chocolatier

PRE REQUIS :

Pas de pré-requis.

MATERIEL :

Ingrédients environ 20 € à régler à l'animateur sur place.

CODE ACTIVITÉ : 7SA251

DESCRIPTION

Participez à un atelier de 4h pour concevoir les traditionnels Bredele de Noël en bénéficiant de l'accompagnement et des conseils de Christian Boistelle, maître artisan pâtissier de renommée sur le secteur.

Dans une ambiance conviviale, découvrez les recettes du chef et repartez avec un kilo de bredele à offrir ou à déguster avec vos proches.

Fabriquez 10 sortes de petits gâteaux de Noël en abordant des techniques différentes (traditionnelle, en dressage, façonnage, macaronnage) pour aborder toutes les subtilités de nos recettes régionales et pouvoir régaler les gourmands.

OBJECTIFS

Concevoir les fameux et traditionnels bredele de Noël sous la houlette d'un maître artisan pâtissier de renommée : Christian Boistelle.

SÉANCES

| Jour | Date | Horaire | Durée | Lieu |
|--------|------------|---------|-------|-------------------------------|
| Samedi | 26-11-2022 | 09:00 | 04:00 | A définir, 0 - 68100 mulhouse |