Chocolats de Pâques avec Christian Boistelle

M. BOISTELLE Christian

INFORMATIONS

SAVERNE CSC Ilot du Moulin
(Cuisine pédagogique)

Début le samedi 01 avril 2023

DURÉE : 04:00

PROFILS : Maître artisan pâtissier, boulanger, chocolatier

PRE REQUIS :

Pas de pré-requis.

MATERIEL :

Ingrédients entre 25 et 30 € à régler à l'animateur sur place.

CODE ACTIVITÉ : 7SA252

Prix : 40.00 €

DESCRIPTION

Participez à un atelier de 4h pour aborder des recettes faciles et savoureuses de chocolats pour les fêtes de Pâques, 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 une petite quantité de chocolat à offrir ou à déguster avec vos proches.

Vous fabriquerez 5 modèles de lapins et autres avec des chocolats différents et des recettes gourmandes qui feront plaisir aux petits et aux grands et seront reproductibles à la maison.

Chocolats de Pâques avec Christian Boistelle

M. BOISTELLE Christian

OBJECTIFS

Concevoir une petite quantité de chocolats de Pâques, sous la houlette d'un maître artisan pâtissier de renommée : Christian Boistelle.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	01-04-2023	09:00	04:00	CSC Ilot du Moulin, 3d rue du Moulin - 67700 SAVERNE