

INFORMATIONS



MOLSHEIM Lieu à préciser ultérieurement vers

Molsheim



Début le vendredi 12 avril 2024



DURÉE : 03:00

Prix : **30.00 €**

PROFILS : Pâtissier amateur confirmé

PRE REQUIS :

Aucun prérequis n'est nécessaire, la méthode pédagogique abordée dans cet atelier le rend accessible à tout public.

MATERIEL :

Prévoir individuellement un tablier, un torchon, une boîte hermétique pour le transport et de quoi prendre des notes (stylo et cahier).

Prévoir une participation financière de 5€ par séance et par participant à rapporter à l'animateur pour les frais d'ingrédients.

CODE ACTIVITÉ : 8OS254

DESCRIPTION

Vous suivrez une recette et la démonstration faite par votre animateur vous donnera les clés de la réussite !

Les techniques suivantes seront abordées dans ce cours :

- meringue italienne
- macaronnage
- réalisation d'une ganache

Vous ne serez pas simple observateur dans cet atelier, vous serez invité à éprouver les techniques mises en œuvre. Soyez prêt à salir votre tablier !

Vous repartirez avec vos réalisations originales à la fin de ce cours !

OBJECTIFS

Apprenez à réaliser et réussir des macarons parisiens dans une ambiance conviviale.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Vendredi	12-04-2024	18:00	03:00	Lieu à préciser ultérieurement vers Molsheim, - 67120 MOLSHEIM