

## INFORMATIONS



**MOLSHEIM** Lieu à préciser ultérieurement vers

Molsheim



**Début** le vendredi 09 février 2024



**DURÉE** : 03:30

**Prix** : **35.00 €**

**PROFILS** : Pâtissier amateur confirmé

### PRE REQUIS :

Aucun prérequis n'est nécessaire, la méthode pédagogique abordée dans cet atelier le rend accessible à tout public. Vous suivrez une recette et la démonstration faite par votre animateur vous donnera les clés de la réussite !

### 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** : 8OS251

## DESCRIPTION

Les techniques suivantes seront abordées dans ce cours :

- pâte à beignets : pétrissage, façonnage, cuisson
- confection pâte à tartiner (réalisation d'une base de praliné)

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 vos beignets de carnaval ou boules de Berlin ainsi que votre propre pâte à tartiner dans une ambiance conviviale.

## SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Vendredi	09-02-2024	18:00	03:30	Lieu à préciser ultérieurement vers Molsheim, - 67120 MOLSHEIM