

Les macarons 85 Frs/ pers.

Initiation aux secrets de fabrication de ces incontournables délices

- 4 sortes de macarons avec deux méthodes de réalisation différentes
- Parfums selon les saisons (fruits de la passion, chocolat fève de Tonka, rhubarbes et groseilles, etc.)

Les desserts à l'assiette 88 Frs/ pers.

Apprentissage de la pâtisserie de restauration

- Réaliser des desserts individuels présentés sur assiette
- Selon les saisons (soufflés chauds, moelleux au chocolat, ananas rôti aux épices, etc.)

Le chocolat 90 Frs/ pers.

Découverte des différents grands crus de chocolat

- Explications des températures selon l'utilisation qui sera faite
- Travail et techniques pour décoration en chocolat
- Selon la période de l'année (moulages de lapins de Pâques, pralinés de fin d'année)

Les mignardises 86 Frs/ pers.

Réalisation de petites bouchées gourmandes à servir avec le café et le thé

- Recettes de base de la pâtisserie (les pâtes, les crèmes, les ganaches)
- 4 à 5 sortes différentes (mini-éclairs, mini-tartelettes aux fruits, financiers, truffes, etc.)

La pâte à choux 85 Frs/ pers.

Comment réussir une belle pâte à choux !

- Travail et techniques pour le dressage et la cuisson, réalisation de la crème pâtissière et crème légère aux différents arômes.
- 4 à 5 sortes différentes (choux « craquelin », Le Saint-honoré, le Paris-Brest..)