Atelier Macarons de la St Valentin

Mme CLEREL Peggy (Pâtissière professionnelle, animatrice d'ateliers pâtisseries)

INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu : Collège et lycée EREA/LEA (Cuisine pédagogique)

Début le jeudi 04 février 2027

DURÉE : 03:00

MATERIEL : Aucun

CODE ACTIVITÉ : 210

Prix : 40.00 €

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le tarif inclut une participation pour le matériel et les ingrédients fournis.

DESCRIPTION

L'art délicat du macaron vous impressionne ?

Venez apprendre à réaliser de jolis macarons sur le thème de l'amour ainsi que leur garniture vanillée et fruitée !

Vous apprendrez à réaliser la recette technique du macaronage (meringue italienne) en différentes versions : petites bouchées rondes traditionnelles mais aussi en tant que dessert individuel en forme de coeur, garnis de crème et de fruits frais

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

Apprendre à réaliser une meringue italienne et la technique du macaronage et différentes façons d'envisager les macarons (en petites bouchées classiques ou en dessert individuel sur le thème de l'amour, donc en forme de coeur).

Apprentissage d'une garniture et ajout de fruits frais décoratifs.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Jeudi	04-02-2027	09:00	03:00	Collège et lycée EREA/LEA (Cuisine pédagogique), Rue de Banas - 26200 MONTELIMAR