



Le nougat blanc : comment le fabriquer



Mme LEFAUCCONNIER Béatrice (Animatrice)

INFORMATIONS

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

Lieu :

Début le samedi 05 mars 2022

DURÉE : 03:00

Prix : 31.00 €

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le tarif inclut 13 € pour les ingrédients.

MATERIEL :

Un robot sur socle et un thermomètre à sucre (80°C - 200°C) par binôme, une boîte pour recevoir le nougat fabriqué, un torchon, un tablier.

CODE ACTIVITÉ : 203

DESCRIPTION

Après une rapide présentation du nougat (origine du nom, évolution des techniques ...) une plaque de nougat est réalisée devant les participants. Chaque binôme réalisera sa plaque. La séance se termine par une analyse critique des productions et le partage.

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	05-03-2022	09:00	03:00	(), -