

INFORMATIONS

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

Lieu :

Début le samedi 03 décembre 2022

DURÉE : 04:00

Prix : 38.00 €

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Prix : 38 € dont 16 € d'ingrédients

MATERIEL :

Matériel requis : une boîte pour emporter les réalisations, un thermomètre (-10°/+60°), une paire de gants vinyl pour manipuler le chocolat, un torchon, un tablier

CODE ACTIVITÉ : 203

DESCRIPTION

Après une rapide présentation sur le chocolat (du cacaoyer au chocolat) et l'explication des termes (tempérage, ganache) démonstration devant les participant(e)s des gestes nécessaires à la réalisation des bonbons au chocolat, des mendiants et des orangettes. Les participant(e)s fabriqueront leurs chocolats, par groupe de deux. La production sera analysée avant d'être partagée.

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	03-12-2022	08:30	04:00	(), -