Découverte de la lactofermentation

Mme HUDELOT Céline (Formatrice et cuisinière indépendante)

INFORMATIONS

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

Lieu :

Début le samedi 15 octobre 2022

DURÉE : 02:00

Prix : 25.00 €

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le tarif inclut 8€ pour les ingrédients.

MATERIEL :

3 bocaux en verre avec joint (le parfait, Fido ou weck) de 0,5L + un anti monte lait en verre + 1 boite en plastique, tablier, torchon.

CODE ACTIVITÉ : 201

DESCRIPTION

La fermentation est une pratique millénaire de transformation, conservation et amélioration des aliments. Elle est pratiquée partout dans le monde. Je vous guide dans la réalisation de 3 préparations lactofermentées : de l'ail confit, de la choucroute rouge sucrée salée et des citrons confits.

Nous dégusterons aussi du kéfir de fruits et pour celles et ceux qui veulent préparer cette boisson pétillante à la maison, la recette et des graines de kéfir seront distribuées.

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

- Principes de la fermentation, matériel à utiliser et règles d'hygiène
- Réalisation de 3 préparations que les participants emportent.
- Dégustation de kéfir

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	15-10-2022	10:00	02:00	(), -