



DURÉE
2H30/3H00



TARIF
69€



ATELIER
PARTICIPATIF

RECETTES

- Soufflé aux trois fromages
- Soufflé poulet et morilles
- Soufflé au chocolat et framboises fraîches

TECHNIQUES PRINCIPALES ABORDEES

- Préparez un appareil à soufflé chaud avec différents fromages
- Préparez une garniture poulet/morilles
- Maîtrisez et Montez des blancs en neige à la juste mesure
- Faire un appareil spécial chocolat pour soufflé
- Chemisez des ramequins à la farine, au chocolat et au sucre
- Maîtrisez la juste cuisson d'un soufflé

NIVEAU

- Débutant



OFFRIR UNE CARTE CADEAU



VOIR LE PROGRAMME



RÉSERVER

13, place de la République
49300 Cholet
Tél. : 02 41 75 90 06
aclg@liliangrimaud.fr