



DURÉE
2H30/3H00



TARIF
69€



ATELIER
PARTICIPATIF

RECETTES

- Baba au rhum crème monté
- Coulant intense chocolat
- Crème brûlée vanille bourbon

TECHNIQUES PRINCIPALES ABORDEES

- Préparez une pâte à baba
- Faire des insères au chocolat
- Utilisez du chocolat pure origine
- Brulez des crèmes au bruleur
- Montez une crème en chantilly
- Préparer un sirop de punchage

NIVEAU

- Débutant



OFFRIR UNE CARTE CADEAU



VOIR LE PROGRAMME



RÉSERVER

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

www.liliangrimaud.fr