



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](http://www.liliangrimaud.fr)