



DURÉE  
2H30/3H00



TARIF  
69€



ATELIER  
PARTICIPATIF

## RECETTES

- La base de la recette
- Les garnitures : caramel beurre salé, choc framboise, passion, mangue

## TECHNIQUES PRINCIPALES ABORDEES

- Maitriser les principes de base de la recette et de la macaronade
- Apprendre parfaitement les bon gestes
- Apprendre à ce servir d'une poche à douille
- Maitrisez la cuisson des macarons
- Elaborez une ganache au fruit
- Elaborez un caramel beurré
- Elaborez une crème au fruit

## NIVEAU

- DEBUTANT



OFFRIR UNE CARTE CADEAU



VOIR LE PROGRAMME



RÉSERVER

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

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