



DURÉE
2H30/3H00



TARIF
69€



ATELIER
PARTICIPATIF

RECETTES

- Sablé croquant noisette
- Cake chocolat orange, Cake mendiant
- Financier, Madeleine aux pépites de chocolat, Cannelés

TECHNIQUES PRINCIPALES ABORDEES

- Travaillez avec des fruits sec entiers
- Apprendre la technique d'un cake toujours moelleux
- Technique des pâtes poussées
- Technique des pâtes sablées au fruits sec
- Technique des Cannelés
- Maitrisez les différentes cuisson au four

NIVEAU

- DEBUTANT



OFFRIR UNE CARTE CADEAU



VOIR LE PROGRAMME



RÉSERVER

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

www.liliangrimaud.fr