



CHIC ! UN ATELIER DE PATISSERIE !

De la Fève de chocolat à la Mousse au chocolat

Démonstration

Objectif

- Découvrir l'influence de la texture sur le goût avec la réalisation d'une recette pâtissière : de la fève à la mousse au chocolat.

Messages

- La texture d'un produit et son goût sont liés.
- La texture des blancs et la température du chocolat sont déterminantes pour la bonne texture de la mousse.
- Le pourcentage de cacao influe sur la quantité de chocolat dans la recette.

Moyens et outils

- Démonstration et dialogue avec un pâtissier Valrhona.
- 2 chocolats à déguster et à comparer : 1 noir et 1 lait.
- 2 mousses au chocolat à déguster et à comparer : 1 noir et 1 lait.
- Robot Kitchen Aid + ustensiles pâtisserie.
- Fiches recettes.

Condition

- Sous réserve de disponibilité d'un chef pâtissier Valrhona.



Ado,
Adulte

TARIF

5€* /pers.

*en plus du prix
« Visite Libre »

 Durée
30 mn

 Nombre de
personnes
maximum **45**