



Participatif

# CHIC ! UN ATELIER DÉCOUVERTE !

## Ganache Express

« Si vous pensiez la ganache réservée aux professionnels de la pâtisserie, détrompez-vous ! Le temps de cet atelier, en compagnie d'un animateur, fabriquez votre ganache puis garnissez un fond de tarte. Vous repartez avec votre tartelette chocolat et sa recette. »

### Objectifs

- Découvrir la fabrication d'une ganache.
- Comprendre le rôle des différents ingrédients entrant dans la composition d'une ganache.

### Messages

- La ganache est une émulsion c'est-à-dire un mélange intime de matière grasse et d'eau.
- La texture d'un produit et son goût sont liés.

### Moyens et outils

- Démonstration et dialogue avec un médiateur Valrhona.
- Ustensiles de pâtisserie.
- Utilisation de la poche à douille.
- Tartelette chocolat à emporter.
- Fiche recette.



TARIF  
**6,5€\*** /pers.

\*en plus du prix  
« Visite Libre »

Durée  
30 mn

Nombre de  
personnes  
maximum **10 à 16**

LA CITÉ  
DU CHOCOLAT  
VALRHONA