



# CHIC ! UN ATELIER DÉCOUVERTE !

## Les secrets du Praliné Valrhona

### Objectifs

- Apprendre ce qu'est un praliné : sa composition, ce qui fait le goût d'un praliné.
- Identifier les différentes étapes de la fabrication du praliné.

### Messages

- Le choix des fruits et le type de cuisson sont déterminants dans le goût du praliné.
- Tout comme le chocolat, le praliné se fabrique et se travaille ensuite selon des techniques précises qui permettent à la matière d'exprimer toutes ses qualités.

### Moyens et outils

- Présentation PowerPoint.
- Robot Kitchen Aid pour fabrication en direct d'un praliné et compréhension optimale de sa fabrication.
- Chouchou amande à déguster pour illustrer un type de cuisson : la cuisson « chouchou ».
- 2 types de pralinés amandes à déguster pour découvrir les 2 familles de goûts des Pralinés Valrhona : « puissance caramélisée » et « révélation du fruit ».



Ado,  
Adulte

TARIF

1€\* /pers.

\*en plus du prix  
« Visite Libre »

Durée  
30 mn

Nombre de  
personnes  
maximum 40