



CHIC ! UN ATELIER DE PATISSERIE !

Pâte à tartiner

Participatif

Objectif

- Découvrir la fabrication d'une pâte à tartiner maison.

Messages

- La texture d'un produit et son goût sont liés.
- Focus sur chaque ingrédient qui entrent dans la composition de la recette.
- Focus et comparatif sur le côté nutritionnel et diététique :
 - Pourquoi le beurre de cacao plus que l'huile de palme ?
 - Pourquoi utilisé du miel comme conservateur naturel ?

Moyens et outils

- Démonstration et dialogue avec un pâtissier Valrhona.
- Robot Kitchen Aid + ustensiles pâtisserie.
- Réalisation d'une « crème goûter », à emporter.
- Fiche recette.
- Tablier Cité du Chocolat.

Condition

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



Ado,
Adulte

TARIF

9€* /pers.

*en plus du prix
« Visite Libre »

Durée
30 mn

Nombre de
personnes
maximum 10 à 16

LA CITÉ
DU CHOCOLAT
VALRHONA