



CHIC ! UN ATELIER DE PATISSERIE !

Pâtisserie - Chocolaterie

Participatif

Objectifs

- Découvrir la fabrication de rochers aux amandes et fruits séchés enrobés de chocolat au lait avec les techniques de caramélisation des fruits secs, tempérage du chocolat et enrobage.
- Découvrir la fabrication de moelleux au chocolat avec les techniques de réalisation de la pâte et utilisation de la poche à douille.

Message

- Le tempérage du chocolat est la clé de réussite de la fabrication de vos petits chocolats. Son cassant, son fondant et son brillant ne subsistent qu'à la condition de réaliser correctement le tempérage.

Moyens et outils

- Démonstration et dialogue avec un pâtissier Valrhona.
- Tempéreuse + ustensiles pâtisserie.
- Réalisation de 100 à 120g de rochers, à emporter dans un sachet.
- Réalisation d'un moelleux au chocolat, à déguster sur place.
- Fiches recettes.
- Tablier Cité du Chocolat.

Condition

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



Ado,
Adulte

TARIF

27€* /pers.

*en plus du prix
« Visite Libre »

Durée
1h30

Nombre de
personnes
maximum **10 à 16**

LA CITÉ
DU CHOCOLAT
VALRHONA