



CHIC ! UN ATELIER DE PATISSERIE !



Sucette Lolipop

Participatif

Objectif

- Découvrir la fabrication de sucettes en chocolat.

Messages

- Le tempérage du chocolat est la clé de réussite de la fabrication d'une sucette ou d'une tablette de chocolat. Son cassant, son fondant et son brillant ne subsistent qu'à la condition de réaliser correctement le tempérage.
- Le moulage nécessite quelques gestes à maîtriser.

Moyens et outils

- Démonstration et dialogue avec un pâtissier Valrhona.
- Tempéreuse + ustensiles pâtisserie + moules.
- Réalisation de sucettes en chocolat, à emporter.
- Fiche recette.
- Tablier Cité du Chocolat.

Condition

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



TARIF

9€* /pers.

*en plus du prix « Visite Libre »

Durée 30 mn

Nombre de personnes maximum 10 à 16