



CHIC ! UN ATELIER DE PATISSERIE !

Une Tablette très Cité

Participatif

Objectif

- Découvrir la fabrication d'une tablette de chocolat.

Messages

- Le tempérage du chocolat est la clé de réussite de la fabrication 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.
- Une tablette de chocolat ne se conserve jamais au réfrigérateur mais plutôt dans une boîte hermétique fermée ou recouverte d'un film alimentaire et de préférence dans une pièce fraîche.

Moyens et outils

- Démonstration et dialogue avec un pâtissier Valrhona.
- Tempéreuse + ustensiles pâtisserie + moules.
- Réalisation d'une tablette de chocolat personnalisée, 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