



Cuisine : le travail du sucre

Description	Le sucre, cristallisé, liquide, puis le caramel et tout le plaisir de connaître les secrets de chefs pâtisseries et de pouvoir réaliser soi- même des petites pièces de décoration, des fleurs en sucre, etc.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Travail, techniques de cuisson pour travailler le caramel• Modelage de petites roses• Mettre en valeur une pièce artistique• Réalisation de petits décors• Nettoyage et rangement en commun au terme du cours
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Adultes et adolescents dès 14 ans
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Découverte et apprentissage de la décoration à base de différents sucres• Savoir réaliser des décors et de petites pièces artistiques
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Théorique et pratique• Démonstrations et explications du chef• Participation active
Date	sur demande / D_34767
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 66.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Neuchâtel (en cours de planification)

Ecole-club Migros Neuchâtel Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3
2000 Neuchâtel

ecole-club.neuchatel@gmnefr.migros.ch
ecole-club.ch

