



Cuisine - Les macarons

Description

Tout le monde aime les manger, mais beaucoup pensent qu'ils sont compliqués à réaliser. Le chef vous accompagne afin de vous montrer qu'avec un peu de méthode et d'attention ils sont à portée de mains. Vous n'en faites qu'une bouchée dans leur version sucrée et colorée! La base assimilée, c'est une version personnalisée que vous aurez tout le loisir de réaliser chez vous.

Contenu

Ce qu'il faut apporter: Un tablier, un "Tupperware "et de quoi prendre notes.

Prérequis

Aucun

Groupe cible

Adultes

Objectifs

- Technique de fabrication et de cuisson de la pâte à macaron
- Technique de la cuisson du sucre
- Technique de fabrication de la ganache chocolat noir et blanc
- Technique de fabrication de la crème citron
- Technique de conservation

Informations supplémentaires

Ce qu'il faut apporter:

Un tablier, un "Tupperware "et de quoi prendre notes. (Vous pouvez également acheter un tablier dans nos réceptions)

Date

sur demande / D_46729

Durée

Total 3.00 période(s)

Ecolage

CHF 85.00

Lieu du cours

Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)

Ecole-club Migros Balexert

Tel. +41 58 568 80 80

Avenue du Pailly 21
1220 Genève

ecoleclub.balexert@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS