



Cuisine : chocolat - techniques de base et bonbons

Description	L'art délicat du travail du chocolat, l'une des denrées les plus nobles et gourmandes. Venez apprendre à travailler le chocolat et ses délicieux bonbons.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Approfondissement des connaissances en chocolaterie• Préparation, présentation et dégustation des différents bonbons• Travail et techniques du chocolat, ganaches, etc.• Nettoyage et rangement en commun au terme du cours
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Adultes et adolescents dès 16 ans
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Découverte et apprentissage du tablage du chocolat• Confection de truffes en chocolat• Préparation d'amandes au chocolat et mendiants
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Théorique et pratique• Démonstration et explications du chef• Participation active
Date	sur demande / D_53828
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 72.00
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

