



Cuisine : meringues et pâtes de base

Description	Légère et croquante, la meringue est un délice aimé de tous. Comment préparer les pâtes (brisée, sucrée, sablée) qui sont la base de la pâtisserie traditionnelle. Venez apprendre à les réaliser et elles n'auront plus aucun secret pour vous.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Approfondissement des connaissances en pâtisserie• Préparation, présentation et dégustation des meringues• Travail et techniques des pâtes de base de la pâtisserie• Nettoyage et rangement en commun
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Adultes et adolescents dès 16 ans
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Découverte et apprentissage des pâtes à tarte de base (pâte brisée, sucrée, sablé breton)• Confection des différents types de meringues
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Théorique et pratique• Démonstration et explication du chef• Participation active
Date	sur demande / D_53829
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

