



Cuisine : cake design

Description	Un gâteau comme un cadeau. Venez apprendre à réaliser une oeuvre d'art culinaire, pour que la pâte à sucre n'ai plus de secrets pour vous.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Connaître la recette d'une génoise spéciale cake design.• Travailler la pâte à sucre (modelage, fleurs...etc)• Recouvrir uniformément un gâteau avec la pâte à sucre.
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Adultes et adolescents dès 12 ans
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre la recette d'une génoise spéciale cake design et travailler la pâte à sucre (modelage, fleurs, etc)• Savoir recouvrir un gâteau de pâte à sucre
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Théorique et pratique• Démonstrations et explications du chef• Participation active
Date	sur demande / D_54650
Durée	Total 4.00 période(s)
Ecolage	CHF 120.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros La Gruyère (en cours de planification)

Ecole-club Migros La Gruyère Tel. +41 58 568 83 25

Rue de la Toula 20
1630 Bulle

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

école-club

MIGROS