



# Cuisine - Brioches et Tresses

<b>Description</b>	Venez apprendre à fabriquer de délicieuses brioches et tresses typiquement suisses !
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préparation d'une pâte à tresse et son "tressage"</li><li>• Préparation d'une pâte à taillaule : Brioche Neuchâteloise au raisin sec et goût légèrement citronné. Façonnage en moule à cake et décor au ciseau.</li><li>• Préparation d'une pâte à cuchaule : Brioche fribougeoise délicatement parfumée au safran. Façonnage en boule et découpe au ciseau en "croix Suisse".</li></ul>
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Groupe cible</b>	Dès 16 ans.
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprendre à préparer une pâte levée</li><li>• Apprendre à la façonner en tresse</li><li>• Apprendre à maîtriser la découpe des brioches et leur cuisson</li><li>• Savoir comment s'y prendre pour la conservation.</li></ul>
<b>Informations supplémentaires</b>	Apporter un tablier, un tupperware et de quoi prendre des notes.
<b>Date</b>	sur demande / D_66334
<b>Durée</b>	Total 3.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 85.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)