



Cuisine : atelier découverte chocolat

Description	Dans ce cours vous découvrez l'art du chocolatier en compagnie d'une professionnelle passionnée. Vous allez créer votre propre plaque de chocolat.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Explication de l'origine du cacao et petit historique• Dégustation de différents cacaos• Présentation du métier de chocolatier et de quelques matières premières• Tempérage du chocolat pour créer un moulage d'une plaque de chocolat artistique décorée de fleur de sel, de fleurs séchées, myrtilles sauvages, fève de cacao, etc.• Confection d'une ganache, dressage et enrobage• Emballage et partage <p>Les participants repartent avec une plaque de chocolat et quelques truffes.</p>
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Connaître l'histoire du chocolat• Apprendre à confectionner une plaque de chocolat
Etapes suivantes	<ul style="list-style-type: none">• Atelier chocolat St Valentin• Atelier chocolat Pâques• Atelier chocolat sans sucre raffiné et cacao cru
Informations supplémentaires	ATTENTION : éviter de se parfumer avant le cours
Date	sur demande / D_75494
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 95.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Lausanne (en cours de planification)

Ecole-club Migros Lausanne Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS