



Cuisine : atelier chocolat St Valentin

Description	Dans ce cours vous découvrez l'art du chocolatier en compagnie d'une professionnelle passionnée. Vous allez créer en boîtier en chocolat en forme de coeur décoré.
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'un boîtier en forme de coeur et décoration de celui-ci• Pour remplir le coeur: confection d'une ganache, dressage et enrobage• Emballage et partage <p>Les participants repartent avec une boîte en chocolat en forme de coeur rempli de bonbons chocolatés.</p>
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Connaître l'histoire du chocolat• Apprendre à confectionner un boîtier en chocolat
Informations supplémentaires	ATTENTION : éviter de se parfumer avant le cours
Date	sur demande / D_75495
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 93.00
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

