



Cuisine - Pâtisserie - La Génoise

Description	La génoise, un biscuit léger et aérien... Venez découvrir comment réaliser une génoise parfaite pour créer une forêt-noire, un napolitain, un fraisier, ou tout autre gâteau à décliner au fil des saisons.		
Contenu	Apporter : <ul style="list-style-type: none">• un tablier• une grande boîte de conservation• de quoi prendre des notes		
Prérequis	Aucun		
Groupe cible	Adultes		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre à réaliser une génoise parfaite.• Réaliser la crème ou la ganache.• Maîtriser les techniques pour monter une tourte parfaite.		
Date	17.10.2019 - 17.10.2019 / E_1331122		
Horaire	18:30 - 21:00 h		
Jours	Je		
Durée	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 85.00		
Lieu du cours	Chemin de Crève-Coeur 1, 1260 Nyon		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Je	17.10.2019	18:30 - 21:00

Ecole-club Migros Nyon

Tel. +41 58 568 80 60

Chemin de Crève-Coeur 1
1260 Nyon

ecoleclub.nyon@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS