



Cuisine - Layer cake

Description	Le layer cake (gâteau composé de multiples couches) est un incontournable de la pâtisserie américaine. Sa structure cylindrique, sa superposition de couches régulières de gâteau et de glaçage et sa décoration font du layer cake un gâteau d'anniversaire très populaire. La réalisation d'un layer cake est toutefois plus compliquée qu'il n'y paraît, c'est pourquoi il vous faudra connaître des astuces de pâtissiers pour parvenir à empiler parfaitement les différentes couches qui le composent. Un peu de créativité et vous ferez des merveilles sans aucune difficulté !		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Préparation de la pâte et de la ganache• Réalisation des garnitures• Réalisation du Layer cake		
Prérequis	Aucun		
Groupe cible	Dès 18 ans		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre à identifier les ingrédients qui entrent dans la composition• Pratiquer les techniques qui permettent de réussir les décorations• Approfondir vos connaissances en pâtisserie.		
Date	15.05.2020 - 15.05.2020 / E_1370862		
Horaire	18:00 - 22:00 h		
Jours	Ve		
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 92.00		
Lieu du cours	Rue du Manoir 1, 1920 Martigny		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ve	15.05.2020	18:00 - 22:00

Ecole-club Migros Martigny Tel. +41 27 720 41 71

Rue du Manoir 1
1920 Martigny

eclub.martigny@migrosvs.ch
ecole-club.ch

