



Cuisine Brioches et Tresses



Cours garanti

Description

Venez apprendre à fabriquer de délicieuses brioches et tresses typiquement suisses !

Contenu

- Préparation d'une pâte à tresse et son "tressage"
- Préparation d'une pâte à taillaule : Brioche Neuchâteloise au raisin sec et goût légèrement citronné. Façonnage en moule à cake et décor au ciseau.
- Préparation d'une pâte à cuchaule : Brioche fribougeoise délicatement parfumée au safran. Façonnage en boule et découpe au ciseau en "croix Suisse".

Prérequis

Aucun

Groupe cible

Dès 16 ans.

Objectifs

- Apprendre à préparer une pâte levée
- Apprendre à la façonner en tresse
- Apprendre à maîtriser la découpe des brioches et leur cuisson
- Savoir comment s'y prendre pour la conservation.

Informations supplémentaires

Apporter un tablier, un tupperware et de quoi prendre des notes.

Date

14.03.2020 - 14.03.2020 / E_1375476

Horaire

10:00 - 12:30 h

Jours

Sa

Durée

1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes

Ecolage

CHF 85.00

Lieu du cours

Esplanade de Pont-Rouge 2, 1212 Grand-Lancy

Dates

Jour	Date	Heures
1 Sa	14.03.2020	10:00 - 12:30

Ecole-club Migros Genève

Tel. +41 58 568 80 00

Esplanade Pont-Rouge 2
1212 Grand-Lancy

ecoleclub.pont-rouge@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS