



# Cuisine : cake design

<b>Description</b>	Un gâteau comme un cadeau. Venez apprendre à réaliser une oeuvre d'art culinaire, pour que la pâte à sucre n'ai plus de secrets pour vous.		
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître la recette d'une génoise spéciale cake design.</li><li>• Travailler la pâte à sucre (modelage, fleurs...etc)</li><li>• Recouvrir uniformément un gâteau avec la pâte à sucre.</li></ul>		
<b>Prérequis</b>	Aucun		
<b>Groupe cible</b>	Adultes et adolescents dès 12 ans		
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprendre la recette d'une génoise spéciale cake design et travailler la pâte à sucre (modelage, fleurs, etc)</li><li>• Savoir recouvrir un gâteau de pâte à sucre</li></ul>		
<b>Méthodologie/Didactique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Théorique et pratique</li><li>• Démonstrations et explications du chef</li><li>• Participation active</li></ul>		
<b>Date</b>	02.06.2020 - 02.06.2020 / E_1390678		
<b>Horaire</b>	18:00 - 22:00 h		
<b>Jours</b>	Ma		
<b>Durée</b>	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
<b>Ecolage</b>	CHF 120.00		
<b>Lieu du cours</b>	Rue du Musée 3, 2000 Neuchâtel		
<b>Dates</b>	<b>Jour</b>	<b>Date</b>	<b>Heures</b>
	1 Ma	02.06.2020	18:00 - 22:00

**Ecole-club Migros Neuchâtel** Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3  
2000 Neuchâtel

[ecole-club.neuchatel@gmnefr.migros.ch](mailto:ecole-club.neuchatel@gmnefr.migros.ch)  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

école-club

MIGROS