



Cuisine : cake design (petit groupe)

Description	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.		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Connaître la recette d'une génoise spéciale cake design.• Travailler la pâte à sucre (modelage, fleurs...etc)• Recouvrir uniformément un gâteau avec la pâte à sucre.		
Prérequis	Aucun		
Groupe cible	Adultes et adolescents dès 12 ans		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre la recette d'une génoise spéciale cake design et travailler la pâte à sucre (modelage, fleurs, etc)• Savoir recouvrir un gâteau de pâte à sucre		
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Théorique et pratique• Démonstrations et explications du chef• Participation active		
Date	11.12.2020 - 11.12.2020 / E_1448860		
Horaire	18:00 - 22:00 h		
Jours	Ve		
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 130.00		
Lieu du cours	Hans Fries 4, 1700 Fribourg		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ve	11.12.2020	18:00 - 22:00

Ecole-club Migros Fribourg

Tel. +41 58 568 82 75

Rue Hans-Fries 4
1700 Fribourg

ecole-club.fribourg@gmnefr.migros.ch
ecole-club.ch

