



# Cuisine : glaçage miroir en pâtisserie

<b>Description</b>	Vous confectionnez votre entremet avec son glaçage miroir en réalisant toutes les étapes....du biscuit au glaçage et votre décoration personnalisée. Ce cours est dans le catégorie avancé mais reste ouvert à tous.		
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réalisation du biscuit financier amandes noisettes (le glaçage se fait sur un gâteau préalablement préparé par l'enseignante)</li><li>• Préparation de la crème pour couvrir le gâteau</li><li>• Préparation du glaçage de chocolat noir ou blanc avec les colorants</li><li>• Réalisation du glaçage et de la décoration</li></ul>		
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gérer ses cuissons, températures pour les mousses et crémeux parfaits</li><li>• Apprendre à associer les différents textures dans un gâteau ... moelleux, mousseux, croquants</li><li>• Apprendre à faire un glaçage miroir.</li></ul>		
<b>Date</b>	19.06.2021 - 19.06.2021 / E_1476973		
<b>Horaire</b>	09:00 - 13:00 h		
<b>Jours</b>	Sa		
<b>Durée</b>	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
<b>Ecolage</b>	CHF 110.00		
<b>Lieu du cours</b>	Rue de Genève 33, 1003 Lausanne		
<b>Dates</b>	<b>Jour</b>	<b>Date</b>	<b>Heures</b>
	1 Sa	19.06.2021	09:00 - 13:00

**Ecole-club Migros Lausanne** Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33  
1003 Lausanne

[ecoleclub@gmvd.migros.ch](mailto:ecoleclub@gmvd.migros.ch)  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

école-club

MIGROS