



Cuisine - Biscuits et gourmandises de Noël

Description Avec des recettes traditionnelles ou plus surprenantes, apprenez à confectionner de délicieuses gourmandises de Noël !

Contenu

- Approfondir vos connaissances en pâtisserie
- Apprendre comment faire les différents biscuits de Noël comme : les biscuits en sucre, aux pistaches et au pain d'épices.
- Préparer différentes pâtes à biscuits
- Faire les glaçages et les garnitures
- Trucs et astuces de décoration

Prérequis

Aucun

Groupe cible

Adultes

Objectifs

Croquants ou fondants, les biscuits de Noël sont toujours mignons et succulents. Dans ce cours, vous confectionnez différentes sortes de petits gâteaux sous diverses formes.

Méthodologie/Didactique

.

Informations supplémentaires

Ce qu'il faut apporter: un tablier, un Tupperware et de quoi prendre des notes.

Date

13.12.2021 - 13.12.2021 / E_1526349

Horaire

18:30 - 21:00 h

Jours

Lu

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

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



Cuisine - Biscuits et gourmandises de Noël

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Lu	13.12.2021	18:30 - 21:00

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

