



Cuisine : les macarons

Description Petites bouchées rondes et colorées, les macarons peuvent être originaux ou classiques, mais ce qui est sûr, c'est qu'il suffit d'une bouchée pour en être accro. Découvrez tous les trucs et astuces pour des macarons réussis ! Prendre une boîte pour emporter les macarons

- Contenu**
- Approfondissement des connaissances en pâtisserie
 - Préparation, présentation et dégustation de différents macarons
 - Travail et techniques des pâtes, crèmes et ganaches
 - Vous cuisinez en petits groupes
 - Rangement en commun

Prérequis Aucune connaissance préalable n'est requise.

Groupe cible dès 16 ans

Objectifs Découvrir et apprendre les différentes méthodes de préparation pour pouvoir réaliser des macarons simples de différents arômes

Informations supplémentaires Cuisine à induction

Date 15.11.2022 - 15.11.2022 / E_1611161

Horaire 18:00 - 22:00 h

Jours Ma

Durée 1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes

Ecolage CHF 110.00

Lieu du cours Rue de Genève 33, 1003 Lausanne

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ma	15.11.2022	18:00 - 22:00

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

Rue de Genève 33
1003 Lausanne
ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS