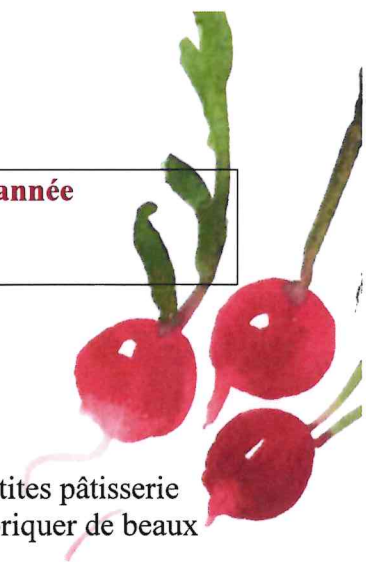


Un atelier de Pâtisserie idéal pour préparer les fêtes de fin d'année
Biscuits de Noël
11 décembre 2024



Noël approche.

A cette occasion, passons ensemble un moment festif à préparer ces jolies petites pâtisseries gourmandes aux couleurs de Noël. Un moment de créativité partagé pour fabriquer de beaux et bons petits gâteaux en laissant libre cours à votre imagination.

Au menu : Sablés de Noël aux saveurs variées : vanille, chocolat, agrumes, épices ...

Objectifs de l'atelier

Réaliser l'ensemble des recettes de A à Z, mettre en oeuvre les techniques associées.

Contenu de l'atelier

- Accueil des participants
- Explications du déroulé des recettes et des matières premières utilisées
 - Réalisation des recettes
- A l'issue de l'atelier, chacun pourra déguster sur place ces petits gâteaux autour d'un chocolat chaud. Chacun pourra aussi repartir avec un sachet de sablés qu'il aura fabriqué lui-même.

Les techniques mises en oeuvre

- Réaliser une pâte sablée
- Décliner les saveurs, réaliser à l'emporte pièce des motifs variés
 - Réaliser une glace royale
 - Décorer et glacer les biscuits

La cerise sur le gâteau

Vous conserverez les fiches recettes remises par la cheffe pour refaire les biscuits de Noël chez vous

Durée de l'atelier

3 Heures : 14h-17h et Goûter pris sur place

Lieu

Pôle seniors de l'Isle Adam

Votre cheffe

Cécile est née dans une ferme. Sa maman, bonne cuisinière et pâtissière, savait transformer en plats savoureux les produits de son jardin, de son verger ou de son élevage et réaliser de délicieux gâteaux.

Fidèle à ces valeurs d'authenticité enrichies d'expériences nouvelles et de formations professionnelles, Cécile propose une cuisine et pâtisserie familiale de qualité. Traiteur, Cheffe à domicile, animatrice d'ateliers culinaires, elle souhaite transmettre son savoir faire avec passion et engagement.