

Atelier de Pâtisserie
Trop choux !
16 octobre 2024



Que diriez vous d'apprendre à faire des choux, grand classique de la pâtisserie ?

Un peu technique, néanmoins à portée de tous.

Durant cet atelier de trois heures, apprenez à réaliser cette délicieuse pâtisserie.

La pâte à choux n'aura plus de secrets pour vous.

Elle fera le bonheur de vos invités lorsque vous aurez appris à la préparer et transformer en desserts gourmands.

Au menu : Choux à la vanille
Choux Chantilly

Objectifs de l'atelier

Réaliser les deux 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 , vous pourrez déguster sur place dans la convivialité les gâteaux réalisés autour d'un thé ou jus de fruits .Les pâtisseries non consommées pourront être emportées. Dans une démarche éco-responsable, pensez à apporter une boîte !

Les techniques mises en oeuvre

- Réaliser une pâte à choux
- Coucher les choux avec une poche à douille
 - Cuire les choux
- Réaliser une crème pâtissière, monter une crème chantilly
 - Garnir les choux et les décorer

La cerise sur le gâteau

Vous conserverez les fiches recettes remises par la cheffe pour refaire les choux à la maison

Durée de l'atelier

3 Heures : 14h-17h et Goûter repas pris sur place à la suite

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 confectionner 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.