



Xavier Cauet

Maître chocolatier

PROGRAMME

Cours de pâtisserie & chocolat

Cours
Pâtisserie
2016

7 Février

LA PÂTE À CHOUX

Réalisation de la pâte à choux, dressage de petits fours, cuisson. Garnissage des mini éclairs et glaçage. Nous réaliserons des chouquettes Nous finirons l'atelier par une dégustation.

5 Mars

PATE FEUILLETÉE ET MILLE FEUILLES

Découvrez le secret d'une pate feuilletée, confectionnez des vols aux vents ,chausson aux pommes ,réalisation d'une crème pâtissière et réalisation d'un vrai mille feuille !!

2 Avril

DESSERT CHOCOLAT

Visitez ensemble un classique de la pâtisserie à base de chocolat. Vous réaliserez un Fondant au chocolat, découvrirez le secret d'une ganache réussie !

7 Mai

LES MACARONS ET GARNITURE

Au cour de cet atelier vous fabriquerez les coques de macaron et en découvrirez les secrets, vous réaliserez le dressage à la poche et nous fabriquerons les intérieurs de macarons correspondant au parfum désiré. Vous aurez le plaisir de les déguster et de les partager avec vos amis.

4 Juin

LA BRIOCHE ET TROPÉZIENNE

Un cours qui va vous apprendre à réaliser vos brioches, nous réaliserons la pâte à brioche, vous apprendrez à façonner vos brioche de différentes manières; Nous ferons pousser notre pâte et réaliserons la cuisson Nous réaliserons aussi une crème pâtissière pour accompagner vos brioches. Tropicienne, brioche normandes... Nous finirons notre atelier autour d'un verre.

5 Décembre

LE CHOCOLAT BONBONS NIVEAU 1 ET GUIMAUVES

Introduction aux techniques nécessaires à la création des chocolat fourrés ,Un atelier simplifié où les gourmands apprendrons à utiliser des outils de tous les jours pour créer de délicieux poche -Fourrage des chocolats Démoulage.

Pâtisserie Cauet

24260 le Bugue- Tél: 0553072246 - www.patisserie-cauet.com

Xavier Cauet

Maître chocolatier



Pâtisserie Cauet

24260 le Bugue- Tél: 0553072246 - www.patisserie-cauet.com

Cours
Pâtisserie
2016

INFORMATIONS

Xavier Cauet vous propose des cours de pâtisserie dans une ambiance conviviale et ludique

RÈGLEMENT ET CONDITIONS

Durée 2h30 tout compris et vous repartez avec votre production.

5 pers max par cours et minimum de 3 pers.

14h30/17h00

Tarif 54 €

RÉSERVATION ET RENSEIGNEMENT

Par téléphone au [0553072246](tel:0553072246)

Par Email : patisseriecauet@live.fr

CONDITIONS DES COURS DE PÂTISSERIE AMATEURS

Comment se déroule l'inscription ?

Les inscriptions vous sont confirmées lors de votre paiement.

Comment régler votre cours de pâtisserie ?

Il vous est possible de régler :

> à la boutique : par CB chèque ou espèces

> par envoi postal de votre règlement(s)

n'oubliez pas de préciser la date et le thème choisi !

pour les personnes désirant réserver plusieurs cours, un chèque ou carte par date de stage

(pas de paiement groupé). votre chèque sera débité 4 jours avant le stage.

un email de confirmation vous sera envoyé .

Dans quels cas un cours est-il annulé ?

Xavier Cauet se réserve le droit d'annuler un cours lorsque le nombre minimum d'inscrit n'est pas atteint (3 adultes).

Toute annulation de votre part devra être faite au moins 4 jours à l'avance.

Dans le cas contraire le paiement sera considéré comme du.

Un verre de l'amitié clôturera toutes nos rencontres.