



Entrez dans notre univers gourmand...

PLANNING JE CUISINE BON & BIEN 11-15 ans

Vendredi : 18h15 à 20h

Vendredi 27 septembre

Tartelettes amandine aux abricots et romarin

Techniques : Préparation de la pâte à tarte – Cuisson des abricots – Préparation crème d'amande

Vendredi 4 octobre

Bavarois butternut et crème de marrons

Techniques : Préparation du biscuit et de la bavaroise - Montage

Vendredi 29 novembre

Pâte à choux

Eclairs chocolat, café

Glaçage

Techniques : pâte à choux - crème pâtissière - dressage

Vendredi 6 décembre

Bûche de Noël

Techniques : Préparation du biscuit et des crèmes – Montage - Décoration

Vendredi 10 janvier 2025 **Desserts d'ailleurs**

Baklava

Basboussa à l'orange

Vendredi 31 janvier

Ballotines de volailles – Pesto d'herbes aromatiques –

Crumble de petits légumes de saison

Vendredi 7 mars

Les Macarons Parisiens

Techniques : Meringue à la française - Ganache/crème au beurre

Vendredi 4 avril

Le TRIANON

Technique : Génoise – croustillant – mousse – décors chocolat – glaçage

Vendredi 16 mai

Le GRAND DEFI PATISSIER!

En duos ou solo vous devez relever un défi pâtissier : des instructions vous seront données

1 technique obligatoire

Vendredi 6 juin

C'est FINI : Petit buffet de fin d'année

Pour fêter ce dernier jour, les parents sont invités à déguster ces mets.

Les enfants, pensez à apporter quelquechose de sucré!

Mignardises sucrées et salées