

PROGRAMME DES COURS A L'ATELIER By Patrick Baillet Année 2019/ 2020

Retrouvez notre programmation de cours gourmands avec des recettes inédites, faciles et 100% réalisables chez vous.

≈ 12 Octobre 2019 ≈

Les macarons gourmands

≈ 9 Novembre 2019 ≈

Café gourmand : Madeleine, ourson à la guimauve, florentin, crème brûlée...

≈ 7 Décembre 2019 ≈

Bûche Forêt Noire

≈ 4 janvier 2020 ≈

La traditionnelle galette des rois à la crème d'amande

≈ 15 Février 2020 ≈

Spécial St Valentin : Cours en couple : Entremet Tête à tête au chocolat

≈ 14 mars 2020 ≈

Moulage de Pâques : Travail et techniques du chocolat

≈ 18 Avril 2020 ≈

Cours Parents /Enfants : autour du goûter (club sandwich sucré, chocolat chaud, financier ...)

≈ 16 Mai 2020 ≈

Verrines autour du fruit et du chocolat

≈ 20 Juin 2020 ≈

Tarte d'été légère à la vanille et aux fruits frais

A l'issue des cours, nous dégusterons et pourrons échanger nos expériences. Chaque participant pourra repartir avec sa production de gourmandises et l'ensemble des recettes.

Le cours est au prix de 59€, il comprend 2h30 de cours. **Le règlement du cours est obligatoire lors de votre inscription à l'Atelier By Patrick Baillet afin de confirmer votre présence.** Tout cours non réglé à l'avance sera susceptible d'être proposé à une autre personne en cas de demande.