Cours de Pâtisserie

L'école hôtelière de Grenoble et le Greta vous proposent

des soirées pâtisseries

Animées par THOMAS MENARD - Pâtissier professionnel

MARDI 19 NOV 2019

FRAMBOISIER / GATEAU DE MARIAGE

Génoise , crème diplomate, décor floral

JEUDI 28 NOV 2019

TARTE AU CITRON REVISITÉE

Sablé, crémeux citron, crème d'amande, meringue italienne, basilic

MARDI 3 DEC 2019

ROYAL CHOCOLAT

Biscuit sans gluten, praliné feuilleté, crème chocolat, glaçage chocolat intense

JEUDI 19 DEC 2019

BÛCHE POIRE - CARAMEL

Biscuit, poires pochées, mousse caramel au beurre salé et décor de Noël

Cours de Pâtisserie

MARDI 14 JANV 2020

GALETTE DES ROIS / PITHIVIER

Feuilletage, crème d'amande,
variante framboise chocolat

JEUDI 30 JANV 2020

CHOUQUETTES ET RELIGIEUSES

Pâtes à choux, crème pâtissière, glaçage

JEUDI 6 FEV 2020

SAINT VALENTIN

Entremet chocolat blanc - fruit rouge
sur le thème de la Saint Valentin

MARDI 18 FEV 2020

TARTE AU CHOCOLAT ET NOUGATINE

Sablé Breton, ganache chocolat, nougatine,
crème légère

Cours de Pâtisserie

JEUDI 12 MARS 2020

ENTREMET MACARON
Macarons framboise, pistache et chocolat blanc

MARDI 24 MARS 2020

ENTREMET DAUPHINOIS
Sablé aux noix, mousse chocolat Bonnat, Bavaroise Chartreuse verte

MARDI 7 AVRIL 2020

ENTREMET DE PÂQUES
Dacquoise, mousse chocolat au lait et crémeux passion

JEUDI 16 AVRIL 2020

MILLE FEUILLE
Feuilletage, crème diplomate, fondant

Cours de Pâtisserie

MARDI 19 MAI 2020

FRAISIER VEGAN

Fraisier traditionnel revisité
sans matières premières animales

MARDI 9 JUIN 2020

SAINT HONORE

Sablé, choux, caramel, crème vanille

MARDI 23 JUIN 2020

DÔME PASSION FRAMBOISES

Mousse fruit de la passion, mousse framboise,
meringue italienne, génoise, glaçage

Objectif : Chaque thème comporte la connaissance des produits, l'utilisation, des techniques gestuelles appropriées, la démonstration, la manipulation et la dégustation

Déroulement :

1. Connaissance du ou des produit(s)
2. Démonstration et fabrication
3. Dégustation

Coût par séance : **64€**

Horaires : 17h30 à 21h30, durée 4h

Lieu des séances : ECOLE HOTELIERE DE GRENOBLE
SITE DU CLOS D'OR 6 rue Alfred de Vigny, 38100 GRENOBLE

NOMBRE de stagiaires : Groupe de 8 à 14 personnes

Prêt de tablier et de matériel