



COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



PARTAGEZ
NOTRE
PASSION



LE PROGRAMME – JANVIER – MAI 2020

25 Janvier : Macarons

Pour vous initier à la fabrication des macarons : réalisation des coques et fabrication de 3 garnitures dans des styles de recettes différents

La fabrication des macarons vous est présentée de A à Z, puis vous pouvez vous essayer au détaillage à la poche et au garnissage des coques

8 Février : Tarte choco/noisette aux 2 pâtes sablées

Entourage de la tarte par un damier à 2 couleurs en pâte sablée amandes et pâte sablée chocolat

Ganache fondante aux éclats de noisettes grillées

Décor : chantilly à la fève de Tonka et décors chocolat

Vous réalisez votre damier et le fonçage de votre tarte, puis vous la garnissez et vous la décorez

14 Mars : Pâte feuilletée

Fabrication et tourage de la pâte feuilletée

Fabrication de 7 sortes de petites pièces feuilletées : palmiers, sacristains sucrés, mini chaussons aux pommes, petites saucisses feuilletées, sacristains au comté, mini croûtes feuilletées et mini croissants jambon)

28 Mars : Moulages et décors chocolat

Réalisez votre propre moulage de Pâques en utilisant les 3 couleurs de chocolat (noir + blanc + lait)

Apprenez à faire un assortiment de petits décors en chocolat pour décorer vos gâteaux (flammes, spirales, feuilles tirées, décors marbrés...)

4 Avril : Moulages et décors chocolat

Réalisez votre propre moulage de Pâques en utilisant les 3 couleurs de chocolat (noir + blanc + lait)

Apprenez à faire un assortiment de petits décors en chocolat pour décorer vos gâteaux (flammes, spirales, feuilles tirées, décors marbrés...)

16 Mai : Entremets rhubarbe/fraise

Brownie blanc aux fraises, mousse rhubarbe, dacquois aux amandes, fraises fraîches, confit de rhubarbe, glaçage fraise

Quand le prochain programme des cours paraîtra-t-il ?

Le programme des cours de septembre à novembre 2020 sera en ligne sur notre site internet (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir de juillet 2020 : www.baudbesancon.com.

Où et Quand ?

Les cours se déroulent le samedi après-midi dans les laboratoires de notre site du Parc Lafayette sis 13 Rue Alfred de Vigny à Besançon. Tous les cours débutent à 15H et durent environ 3H30.

Comment ça marche et comment s'inscrire au cours ?

Minimum 6 participants. Maximum 12 participants.

Un bulletin d'inscription est téléchargeable en ligne ou disponible dans nos deux boutiques. Le bulletin d'inscription doit nous être retourné accompagné de votre règlement. Une confirmation d'inscription vous sera adressée par la suite par email. Vous pouvez également acheter vos places de cours sur notre boutique en ligne. Rendez-vous sur www.boutique.baudbesancon.com, cliquez sur la rubrique « cours de pâtisserie » et faites votre choix.

Les inscriptions sont possibles jusqu'à J-3.

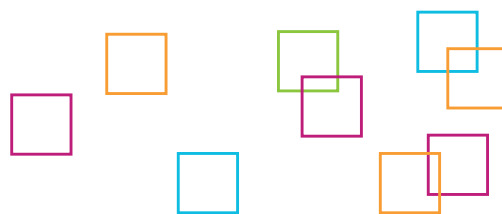
L'inscription au cours est nominative. En cas de non participation, la réservation est transférable à une autre personne mais non remboursable. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation ou de désistement.

BAUD PATISSIER TRAITEUR se réserve le droit d'annuler le cours si le nombre minimum de participants n'est pas atteint. Dans ce cas seulement, le remboursement est effectué au client.

Les tarifs

70 € par personne

Prix de groupe possible : nous consulter



POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE, VEUILLEZ NOUS CONTACTER
PAR TÉLÉPHONE, PAR COURRIEL OU VENEZ DANS NOS BOUTIQUES.



CENTRE VILLE
4 GRANDE RUE
25000 BESANÇON
03 81 81 20 12



PARC LAFAYETTE
13 RUE ALFRED DE VIGNY
25000 BESANÇON
03 81 52 56 56

www.baudbesancon.com
ste-baud@baudbesancon.com

Photographies non contractuelles