



# COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



PARTAGEZ  
NOTRE  
PASSION



# LE PROGRAMME – JANVIER – JUIN 2022

---

## 15 Janvier : Nouveau Cours Cuisine par Philippe Cordani (chef adjoint de cuisine Maison BAUD)

- Une entrée : variation autour du saumon : tartare de saumon, rillettes de saumon, cœur de poireau et pomme Granny, vinaigrette aux agrumes.
- Un plat principal : rouelle de volaille en cœur de Morteau et Comté, crème de Savagnin, tagliatelles de carottes et courgettes, gratin de poires et navets.
- Les participants se verront remettre une fiche recette, participeront à la confection des plats et remporteront leur entrée et leur plat principal à la maison.

## 22 Janvier : Macarons

- Pour vous initier à la fabrication des macarons : réalisation des coques et fabrication de 2 garnitures dans des styles de recettes différents.
- Pendant ce cours, la fabrication des macarons est présentée de A à Z et les stagiaires fabriquent eux-mêmes leurs macarons.

## 29 Janvier : Nouveau Cours : Riz au Lait Vanille, coulis de mangue / citron vert et ananas caramélisé

- 2 présentations : présentation en décor assiette et présentation en verrine et mini verrine.
- Durant ce cours, les participants, réalisent le riz au lait et l'ananas caramélisé, ils effectuent le garnissage des verrines et la présentation sur assiette.

## 5 Février : Nouveau Cours : Flan Vanille (avec un fonçage original pour un visuel différent)

- Le flan est un dessert simple mais énormément apprécié de tous. Simple oui, mais avez-vous la bonne recette d'un flan à tomber par terre ? Pour le savoir inscrivez-vous à ce cours.
- Les participants réalisent le fonçage original et la fabrication du flan.

## 5 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...)

## 2 Avril 2022 : Nouveau Cours : Entremets Éclat de Fraîcheur

- Un Biscuit financier au beurre noisette, un confit de framboise, une crème légère délicatement parfumée à la menthe fraîche et un croustillant pâte sablée.
- Pendant ce cours, les participants effectuent le montage, le masquage et le décor de leur entremets.

## 14 Mai : Entremets Rhubarbe et Fraise

- L'alliance parfaite de la fraise et de la rhubarbe pour un gâteau tout en légèreté.
- Un brownie blanc aux fraises, une mousse rhubarbe, un biscuit dacquois aux amandes, des fraises fraîches, un confit de rhubarbe et un glaçage fraise.
- Pendant ce cours, les participants effectuent le montage, le glaçage et le décor de leur entremets. Découvrez les techniques de fabrication !

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

---

Le programme du 2ème semestre 2022 sera disponible en ligne sur notre site internet [www.baudbesancon.com](http://www.baudbesancon.com) (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir de juillet 2022.

## 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](http://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.

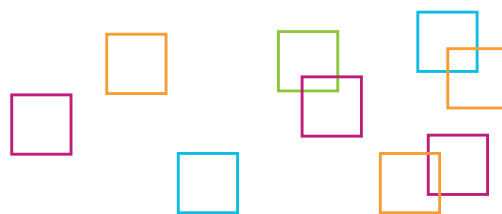
**BAUD PATISSIER TRAITEUR** se réserve le droit d'annuler le cours si le nombre minimum de participants n'est pas atteint. Dans ce cas seulement, le remboursement est effectué au client.

## Les tarifs

---

72 € 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](http://www.baudbesancon.com)  
[ste-baud@baudbesancon.com](mailto:ste-baud@baudbesancon.com)

Photographies non contractuelles