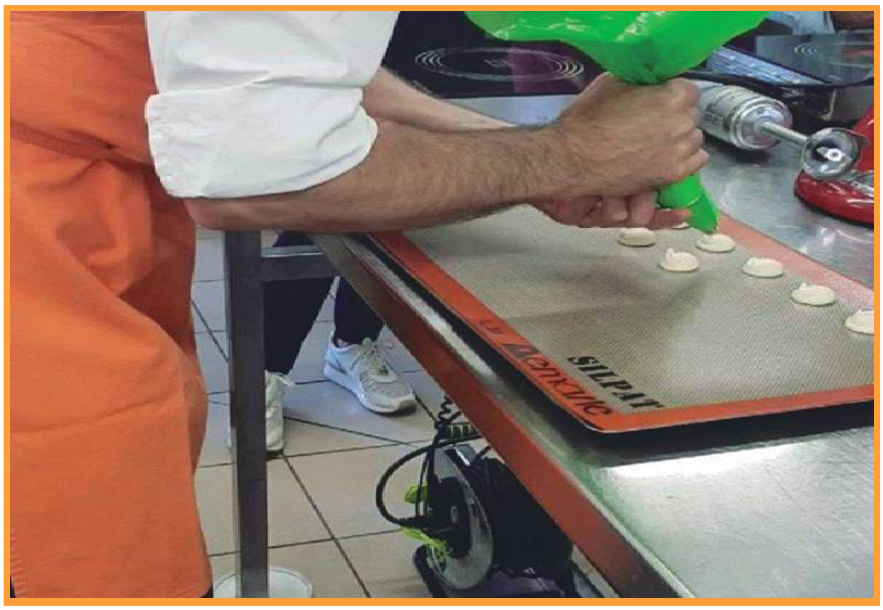
BAUD
BESANÇON

COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



PARTAGEZ NOTRE PASSION

LE PROGRAMME - 1ER SEMESTRE 2027

23 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.

6 FÉVRIER : RELIGIEUSE CARAMEL ET FÈVE DE TONKA

- Composition :
- Pâte à choux avec craquelin - Crème pâtissière vanille/caramel - Chantilly à la fève de Tonka - Décor en chocolat
- Pendant ce cours, les stagiaires réalisent les garnissage, montage et décor de leurs religieuses

6 MARS : NUMBER CAKE FRUITS EXOTIQUES ET FRAMBOISE : LE GÂTEAU EN FORME DE CHIFFRE

- Composition :
- Biscuit en forme de chiffre - Croustillant framboise - Crème mangue/passion et citron vert - Chantilly framboise et confit de framboise.
- Pendant ce cours, chacun réalise le montage et la décoration du number cake

13 MARS : NOUVEAU COURS : LA PÂTE À CHOUX SOUS DIFFÉRENTES FORMES

- Différents parfums d'éclairs et de petits choux + Paris-Brest + chouquettes.
- Pendant ce cours, les participants effectuent le dressage de leurs pièces de pâte à choux, puis le garnissage et la finition

22 MAI : TOURBILLON VANILLE FRAISE

- Composition :
- Biscuit roulade pâte à choux - Ganache montée vanille - Confit de fraise - Croustillant - Fraises fraîches.
- Pendant ce cours, chacun réalise le montage et la décoration du tourbillon

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

Le programme des cours de pâtisserie du 1er semestre 2027 est en ligne. Le programme du 2ème semestre 2027 sera disponible en ligne sur notre site internet www.baudbesancon.com (rubrique « Actualités » ou « Cours de Pâtisserie ») à partir du mois de juin 2027.

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.

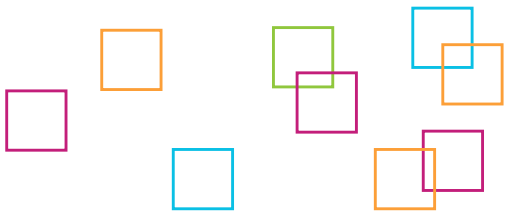
Comment ça marche et comment s'inscrire au cours ?

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 accompagner 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

91 € 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