

Janvier 10 Samedi 9h·12h

LES GALETTES DES ROIS

Fabriquez votre feuilletage pour réaliser des galettes des rois « faites maison ».



LES MACARONS

Le petit four coloré le plus tendance du moment. Naturalité oblige pour la coloration par les parfums. 3 saveurs différentes.

31 Samedi 9h · 12h

SPÉCIAL AGRUMES DE SAISON

5 agrumes français et asiatiques (yuzu, sudashi, etc). 3 desserts acidulés à découvrir en direct.

Février (suite)



QUE DES COEURS POUR LA ST VALENTIN

Desserts à partager, des duos de gourmandises, des mélanges de textures. Des surprises à l'intérieur.

Mars



UNE TENDANCE: LES FLANS

Réalisation de 3 recettes de flan pâtissier : Vanille de Tahiti, Chocolat du Pérou, Caramel breton.

Mars (suite)

14 | Same 9h •

PRODUITS BRETONS

Confectionnez des galettes, des palets bretons et surtout le fameux Kouign Amann.

Samedi 9h·12h



PÂQUES GOURMAND (CHOCOLAT, GÂTEAUX)

Apprendre à confectionner ses propres gourmandises pour Pâques : sablés, œufs en guimauves, fritures de chocolat.



LABORATOIRE CHOCOLATERIE BIO - ZA DU LANDY - THEIX

PORTES OUVERTES SPÉCIAL PÂQUES

Et secret de la fabrication du chocolat.

Juilet 04 Samedi 9h·12h

SPÉCIAL GOÛTER COOKIE / BROWNIE, BARRE CHOCOLATÉE

Rendez vos goûters encore plus gourmands notamment avec les cookies : nouvelles textures, garnitures fondantes, coulantes, croquantes et avec des goûts francs.



LES SORBETS FAITS MAISON

Venez suivre un cours sur les bases avec un expert de la glace. En direct, réalisez quelques glaces surprenantes.

Aont

Les vacances de l'École

Septembre



SPÉCIAL MOUSSES AU CHOCOLAT (6 DIFFÉRENTES)

Découvrez différentes mousses au chocolat. Textures et légèreté.

19 Samedi 9h • 12h

LES OURSONS GUIMAUVE

Moulage en chocolat, en pâte à guimauve vanille et praliné. Un amour de gourmandise individuelle et XXL. Les enfants vont adorer!



CHEESECAKE SPÉCIAL

3 différents Cheese Cake, cuit et cru.

Octobre

03 | Samedi | 9h • 12l



NEW

LES VANILLES DU MONDE

L'épice la plus utilisée en pâtisserie, la plus connue, une des meilleures épices du monde. Retrouvez 4 desserts à base de différentes vanilles.

10 | Samedi | 18h • 20h

TROMPE L'OEIL (FRUITS, SUJETS DE LA VIE)

Grâce à des moules et du modelage, imitation de sujets divers.

17 Samedi 9h • 12h

SPÉCIAL BABA AU RHUM

Vous allez fabriquer plusieurs babas au rhum. La pâte, les différentes crèmes, l'imbibage et une petite dégustation comparative.

24 Samedi 9h·12h

ST-HONORÉ, CLASSIQUES ET REVISITÉS

Le Saint-Honoré : grand classique de la pâtisserie avec sa pâte feuilletée, sa pâte à choux. Les crèmes et les formes seront revisitées.



LES MILLEFEUILLES & CHAUSSONS

Avec la pâte feuilletée, découvrez un assortiment de chaussons ainsi que l'incontournable millefeuille à la crème mousseline.



NOUVELLE TENDANCE OU RETOUR - LES PALMIERS

Croustillant et ultra gourmand, les palmiers sont de retour.



DESSERTS SANS SUCRE/ IG BAS

L'objectif est de comprendre comment faire un dessert à indice glycémique bas, tout en gardant le goût. Connaitre les différents ingrédients à utiliser.



RAPIDE ET ÉCONOMIQUE

Réalisez des desserts rapides avec peu de préparation, avec des fruits, des croustillants, des glaces, etc. Des idées à prendre pour surprendre vos invités.



LES OURSONS GUIMAUVE

Moulage en chocolat, en pâte à guimauve vanille et praliné. Un amour de gourmandise individuelle et XXL. Les enfants vont adorer!



LES GLACES MAISON AVEC LA TURBINE

Venez suivre un cours sur les bases avec un expert de la glace. En direct, réalisez des glaces surprenantes.

Décembre

UNE TENDANCE : LES FLANS N°2 Réalisation de 3 recettes de flan pâtissier : Nouvelles techniques de cuisson.

Thin (snite)

SPÉCIAL ÉCLAIRS Top technique!

La tradition de la pâte à choux garnie de

différentes crèmes. Des décors originaux.

SPÉCIAL TARTES DE SAISON Des tartes avec les fruits de saison à pleine

9h • 12h

fruits différents.

maturité, du fond de tarte, des crèmes et des

NEW

NEW



LABORATOIRE ÉCOLE - RUE AMPÈRE - THEIX-NOYALO

Novembre Le Mois du Chocolat et des épices



DU CACAO AU CHOCOLAT

Découvrez les différentes étapes de la fabrication du chocolat depuis la fève : torréfaction des fèves, séparation des peaux, broyage, création de la recette, conchage, moulage et dégustation ! Réalisation de différentes tablettes.



CONFISERIE DE NOEL

Confiserie, biscuiterie chocolat. Pâte d'amandes pour assurer la gourmandise des fêtes.



DU CACAO AU CHOCOLAT

Découvrez les différentes étapes de la fabrication du chocolat depuis la fève : torréfaction des fèves, séparation des peaux, broyage, création de la recette, conchage, moulage et dégustation !
Réalisation de différentes tablettes.



LES BÛCHES DE NOËL

Fabrication de 2 nouvelles bûches pour préparer des fêtes gourmandes. Venez découvrir de nouvelles techniques !

NOS FORMATEURS

ALAIN CHARTIER

ARTIER FRANCK

FRANCK FOUCHEREAU

THIBAUT MARCHESSE DONNE CORENTIN SENECHAL







Inscription et renseignements

CHOCOLATERIE BIO

5, rue des Lavandières - 56450 THEIX-NOYALO

02 97 43 73 93

- 🔾 — LABORATOIRE ÉCOLE

rue Ampère - 56450 THEIX-NOYALO

02 97 43 27 37

En face de Leroy Merlin



Présentation

Dans un laboratoire professionnel spacieux et coloré, Alain CHARTIER et Franck FOUCHEREAU vous invitent à partager avec eux leur passion pour l'art culinaire.

Les ateliers gourmets sont ouverts à toute personne désirant se faire plaisir à cuisiner ou à « pâtisser ». Les professionnels vous accompagnent tout au long du stage et vous dévoileront des trucs et des astuces de chefs pour vous aider et vous donner envie d'aller encore plus loin.

Organisation

L'équipe de l'école des desserts vous réserve un accueil chaleureux et gourmand. Muni de votre carnet de recettes et de votre tablier, investissez le laboratoire pour démarrer l'aventure gourmande. Bien entendu, vous repartirez avec vos créations pour régaler les gourmands à votre retour.

Prix des cours

Coût: 90€ le cours de 3 heures.

Tablier offert. Le matériel est à disposition.

Formule Groupe



Choisissez votre cours parmi nos 34 cours de l'année. OBJECTIF : DÉTENTE GOURMANDE!

Nous vous proposons un cours que pour vous. Vous réalisez vos produits et vous repartez avec. Famille, amis, entreprises, enterrement de vie de célibataires..

Une expérience unique de gourmets! Entre 60 € et 90 € /pers. 8 à 12 pers. Formule sur demande 2 à 3h

CONDITIONS GÉNÉRALES

- Pour vous inscrire, il suffit de téléphoner à l'école des desserts du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ou de faire votre demande sur le site internet (paiement en ligne). Votre inscription sera effective à réception de votre règlement ou de votre chèque cadeau numéroté.
- Durée des cours : minimum 3 heures. Toutes les productions du jour sont à emporter chez vous. Conditions générales complètes à télécharger sur le site (en cas d'annulation ou autre). Toute annulation sera possible uniquement . 7 jours ou plus avant la date choisie. Tout chèque cadeau École des desserts n'est ni remboursable ni échangeable.
- Validité chèque cadeau : 1 an.



