



Cuisine : cake design

Beschreibung	Un gâteau comme un cadeau. Venez apprendre à réaliser une oeuvre d'art culinaire, pour que la pâte à sucre n'ai plus de secrets pour vous.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Connaître la recette d'une génoise spéciale cake design.• Travailler la pâte à sucre (modelage, fleurs...etc)• Recouvrir uniformément un gâteau avec la pâte à sucre.
Voraussetzung	Aucun
Zielgruppe	Adultes et adolescents dès 12 ans
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre la recette d'une génoise spéciale cake design et travailler la pâte à sucre (modelage, fleurs, etc)• Savoir recouvrir un gâteau de pâte à sucre
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Théorique et pratique• Démonstrations et explications du chef• Participation active
Datum	auf Anfrage / D_54650
Dauer	Total 4.00 Lektion(en)
Preis	CHF 130.00
Durchführungsort	Ecole-club Migros La Gruyère (in Planung)

Ecole-club Migros La Gruyère Tel. +41 58 568 83 25

Rue de la Toula 20
1630 Bulle

ecole-club.gruyere@migrosnf.ch
ecole-club.ch

