



# Cuisine : atelier découverte chocolat

<b>Beschreibung</b>	Dans ce cours vous découvrez l'art du chocolatier en compagnie d'une professionnelle passionnée. Vous allez créer votre propre plaque de chocolat.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Explication de l'origine du cacao et petit historique</li><li>• Dégustation de différents cacaos</li><li>• Présentation du métier de chocolatier et de quelques matières premières</li><li>• Tempérage du chocolat pour créer un moulage d'une plaque de chocolat artistique décorée de fleur de sel, de fleurs séchées, myrtilles sauvages, fève de cacao, etc.</li><li>• Confection d'une ganache, dressage et enrobage</li><li>• Emballage et partage</li></ul> <p>Les participants repartent avec une plaque de chocolat et quelques truffes.</p>
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître l'histoire du chocolat</li><li>• Apprendre à confectionner une plaque de chocolat</li></ul>
<b>Anschluss-Fortsetzungskurs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Atelier chocolat St Valentin</li><li>• Atelier chocolat Pâques</li><li>• Atelier chocolat sans sucre raffiné et cacao cru</li></ul>
<b>Zusatzinfo</b>	ATTENTION : éviter de se parfumer avant le cours
<b>Datum</b>	auf Anfrage / D_75494
<b>Dauer</b>	Total 3.00 Lektion(en)
<b>Preis</b>	CHF 95.00
<b>Durchführungsort</b>	Ecole-club Migros Lausanne (in Planung)

**Ecole-club Migros Lausanne** Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33  
1003 Lausanne

[ecoleclub@gmvd.migros.ch](mailto:ecoleclub@gmvd.migros.ch)  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

