



Cuisine Biscuits et gourmandises de Noël

Beschreibung	Avec des recettes traditionnelles ou plus surprenantes, apprenez à confectionner de délicieuses gourmandises de Noël !
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Approfondir vos connaissances en pâtisserie• Apprendre comment faire les différents biscuits de Noël comme : les biscuits en sucre, aux pistaches et au pain d'épices.• Préparer différentes pâtes à biscuits• Faire les glaçages et les garnitures• Trucs et astuces de décoration
Voraussetzung	Aucun
Zielgruppe	Adultes
Lernziele	Croquants ou fondants, les biscuits de Noël sont toujours mignons et succulents. Dans ce cours, vous confectionnez différentes sortes de petits gâteaux sous diverses formes.
Methodik/Didaktik	.
Zusatzinfo	Menu: Biscuits et gourmandise de Noël. Brun de Bâle (Brunsli), milanais, Etoile à la cannelle, sablé au beurre et citron.
Datum	14.12.2022 / E_1609808
Zeit	18:30 - 21:00 h
Wochentage	Mi
Dauer	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 85.00
Durchführungsort	Esplanade de Pont-Rouge 2, 1212 Grand-Lancy

Ecole-club Migros Genève

Tel. +41 58 568 80 00

Esplanade Pont-Rouge 2
1212 Grand-Lancy

ecoleclub.pont-rouge@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch





Cuisine Biscuits et gourmandises de Noël

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	14.12.2022	18:30 - 21:00

Ecole-club Migros Genève

Tel. +41 58 568 80 00

Esplanade Pont-Rouge 2
1212 Grand-Lancy

ecoleclub.pont-rouge@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

