



LES ATELIERS PILLON

5 – TARTELETTES ET MOUSSES AU CHOCOLAT

DES REALISATIONS GOURMANDES

Une matinée de techniques et de tours de main pour apprendre à maîtriser la réalisation de tartes et verrines chocolatées.

Le cours commence à 9 h et se termine à 12h.

Il est important de vous présenter **10 minutes avant** le début du cours !

**CHOCOLAT
CHAUD
MAISON
OFFERT**

Accueil des participants & présentation de l'atelier, de son déroulement.

Les ganaches

Découvrez les subtilités techniques des ganaches tendres et la réalisation de tartelettes.
Profitez également d'une dégustation de différents bonbons de notre sélection.

Les mousses

Réalisez une mousse au chocolat légère et onctueuse qui pourra être déclinée en verrines ou entremets chocolatés.

Les techniques de base

Sélectionnez les ingrédients puis aromatisez, foncez vos fonds de tartes, dressez et décorez vos réalisations avec les conseils et les techniques des chocolatiers Pillon.

Le côté pratique

Repartez avec les recettes, deux tartelettes et trois verrines réalisées ainsi que des astuces uniques pour la décoration de ces dernières.

Un moment de partage avec le chef où la passion est de rigueur !



L'aventure continue !

La Maison Pillon sera heureuse de vous retrouver pour son atelier 3 « pralinés et rochers » !

Tarifs : Adulte : 55 € Enfant (de 12 à 15 ans) : 40 € (*min. 4 personnes / max. 7 personnes par atelier*)

Dates, réservation & renseignements à la chocolaterie du Languedoc au 05.61.55.03.08