



PROPOSITIONS COURS de PATISserie Octobre 2026



ATELIER COOKIES FACON PATISseries 2h30

Pendant ce cours, vous apprendrez à réaliser une pâte à cookie au goût incomparable, pour des cookies croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.

Et vous apprendrez comment les revisiter en s'inspirant des grands classiques de la pâtisserie : cookies façon tarte framboise, façon tiramisu et façon brownie.



ATELIER TARTE CITRON MERINGUE 3h00

Pendant ce cours, vous apprendrez à réaliser une pâte sablée bien croustillante, une crème citron acidulée et pas trop sucrée, et une meringue italienne fondante qui apportera sa touche de gourmandise.

Pendant ce cours, vous apprendrez à réaliser une pâte sablée bien croustillante, une crème citron acidulée et pas trop sucrée, et une meringue italienne fondante qui apportera sa touche de gourmandise.



ATELIER PARIS-BREST ***REVISITE 4h00***

Pendant ce cours, vous apprendrez à réaliser une pâte à choux surmontée d'un craquelin, une ganache montée praliné maison ainsi qu'un croustillant feuilletine qui apportera encore plus de gourmandise à ce dessert culte.





ATELIER CHARLOTTE VANILLE FRAMBOISE 4h00

Pendant ce cours, vous apprendrez à réaliser des biscuits cuillère, une mousse vanille légère et gourmande, un confit framboise bien fruité ainsi qu'une chantilly légère qui apportera sa touche de douceur.



ATELIER COOKIES & CUPCAKES Halloween 3h00

Pendant ce cours, vous apprendrez à réaliser des cookies croustillants et fondants, mais aussi des cupcakes moelleux, à garnir de pâte à tartiner ou de compotée de fruits, ainsi qu'une crème onctueuse et des décors selon le thème Halloween.

