



www.jardindacclimatation.fr

LES ATELIERS DE

PÂTISSERIE

DU JARDIN D'ACCLIMATATION

PAR CHRISTOPHE FELDER

NOVEMBRE
2016

DÉCEMBRE
2016

JANVIER
2017

FÉVRIER
2017



ATELIERS LES JEUDIS À 18H30

Renseignements et réservations auprès de Catherine et Jenna au 01 40 67 99 05
ateliers@jardindacclimatation.fr

DESSERTS À L'ASSIETTE : « LE ROYAL PISTIL »

Salade d'agrumes

Gelée de mandarine vanillée

Biscuit à la farine de riz, aloé vera

Technique de dressage

114€

Jeudi 17 Novembre 2016

ENTREMETS DU PÂTISSIER : « LE RUBIS »

Mousse cheese-cake

Biscuit pistache

Compote de griottes

Glaçage au Rubis

Technique de glaçage et décor

114€

Jeudi 24 Novembre 2016

et Jeudi 12 Janvier 2017

LA BÛCHE DE NOËL : « JOLIE CLEMENTINE »

Marron et clémentine de Corse
en compotée

Biscuit pain de gène

Crèmeux Vanille

Décor de Noël

114€

Jeudi 1er Décembre 2016

et Jeudi 8 Décembre 2016

LA VIENNOISERIE FRANCAISE « CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT & DANISH AUX POMMES »

Technique de la pâte feuilletée

104€

Jeudi 19 Janvier 2017

ENTREMETS DU PÂTISSIER

Dacquoise aux fruits secs

Crème allégée au citron

Croustillant praliné

Glaçage citron

114€

Jeudi 23 Février 2017

et Jeudi 9 Mars 2017

Après chaque atelier, emportez votre réalisation pour la partager à la maison !