



www.jardindacclimatation.fr

LES ATELIERS DE

PÂTISSERIE

DU JARDIN D'ACCLIMATATION

PAR CHRISTOPHE FELDER

MARS
2017

AVRIL
2017

MAI
2017

JUIN
2017

JUILLET
2017



ATELIERS LES JEUDIS À 18H30

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

ENTREMETS DU PÂTISSIER : « LE RUBIS »

Mousse cheese-cake
Biscuit pistache
Compote de griottes
Glaçage au Rubis
Technique de glaçage et décor

114€

Jeudi 23 Mars 2017

ENTREMETS « CŒUR DE ROSE »

Sabayon à la rose
Sabayon chocolat au lait
Cœur de fraises des bois
Biscuit amande brute

114€

Jeudi 20 Avril 2017

ENTREMETS « LE PRESTIGE »

Biscuit sans farine
Mousse au chocolat pur Caraïbe
Compoté framboise pépins
Glaçage Framboise

114€

Jeudi 27 Avril 2017

LA CHARLOTTE VANILLE, YUZU & FRAMBOISE»

Crème vanille
Palet yuzu
Montage

114€

Jeudi 04 Mai 2017

TARTE YOUTUBE

Pâte sucrée
Crème spéciale pistache
Crèmeux Citron vert
Finition velours

114€

Jeudi 18 Mai 2017

FRAISIER À LA VERVEINE

Biscuit pain de Gène
Crème légère verveine
(Nouvelle recette « Les Pâtisseries Mutzig »)
Finition meringue italienne
Nappage

114€

Jeudi 8 Juin 2017

BRIOCHE NID D'ABEILLES & TARTE TROPEZIENNE AUX ABRICOTS

Crème pâtissière spéciale allégée
Crème mousseline fleur d'oranger

114€

Jeudi 22 Juin 2017

LES TARTES MERINGUES

Tarte rhubarbe meringuée
Tarte pomme meringuée
Tarte groseille meringuée

104€

Jeudi 29 Juin 2017

LES MACARONS A LA FOLIE !

Mini macarons
Macarons salés
Réalisation d'une pièce montée facile
(Masquage d'un socle en glace royale)

114€

Jeudi 6 Juillet 2017

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