



COURS DE PATISSERIE

OFFREZ-VOUS UN PLAISIR, UNE DECOUVERTE, UNE EXPERIENCE



PARTAGEZ
NOTRE
PASSION



LE PROGRAMME – SEPTEMBRE – NOVEMBRE 2021

11 Septembre : Macarons

Pour vous initier à la fabrication des macarons : réalisation des coques et fabrication de 2 garnitures dans des styles de recettes différents.

Pendant ce cours, la fabrication des macarons est présentée de A à Z et les stagiaires fabriquent eux-mêmes leurs macarons.

2 Octobre : Tarte choco/noisette aux 2 pâtes sablées

Entourage de la tarte par un damier à 2 couleurs en pâte sablée amandes et pâte sablée chocolat.

Ganache fondante aux éclats de noisettes grillées.

Décor : chantilly à la fève de Tonka et décors chocolat.

Vous réalisez votre damier et le fonçage de votre tarte, puis vous la garnissez et vous la décorez.

16 Octobre : Entremets poire/chocolat :

Nouveau cours !

Dacquoise aux noisettes et streussel, ganache montée chocolat, bavaroise poire et poires pochées vanillées, décors chocolat.

Pendant ce cours, les stagiaires effectuent le montage et le décor de leur entremets.

13 Novembre : Bûche de Noël

Une bûche gourmande aux fruits exotiques et au chocolat au lait.

- Biscuit à bûche roulée, parfumé à la passion.
- Compotée banane/passion/citron.
- Ganache montée au chocolat au lait.
- Divers décors en chocolat.

Pendant ce cours, les stagiaires effectuent le montage et le décor de leur bûche.

Quand le prochain programme des cours paraîtra-t-il ?

Le programme du 1er semestre 2022 sera disponible en ligne sur notre site internet www.baudbesancon.com (Rubrique "actualités" ou "Cours de Pâtisserie") à partir d'octobre 2021.

Où et Quand ?

Les cours se déroulent le samedi après-midi dans les laboratoires de notre site du Parc Lafayette sis 13 Rue Alfred de Vigny à Besançon. Tous les cours débutent à 15H et durent environ 3H30.

Comment ça marche et comment s'inscrire au cours ?

Minimum 6 participants. Maximum 12 participants.

Un bulletin d'inscription est téléchargeable en ligne ou disponible dans nos deux boutiques. Le bulletin d'inscription doit nous être retourné accompagné de votre règlement. Une confirmation d'inscription vous sera adressée par la suite par email. Vous pouvez également acheter vos places de cours sur notre boutique en ligne. Rendez-vous sur www.boutique.baudbesancon.com, cliquez sur la rubrique « cours de pâtisserie » et faites votre choix.

Les inscriptions sont possibles jusqu'à J-3.

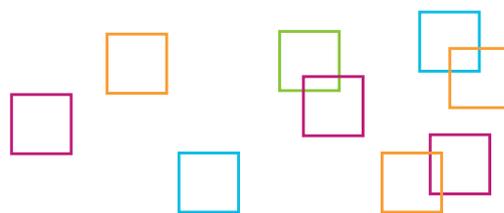
L'inscription au cours est nominative. En cas de non participation, la réservation est transférable à une autre personne mais non remboursable. Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation ou de désistement.

BAUD PATISSIER TRAITEUR se réserve le droit d'annuler le cours si le nombre minimum de participants n'est pas atteint. Dans ce cas seulement, le remboursement est effectué au client.

Les tarifs

70 € par personne

Prix de groupe possible : nous consulter



POUR TOUT RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE, VEUILLEZ NOUS CONTACTER
PAR TÉLÉPHONE, PAR COURRIEL OU VENEZ DANS NOS BOUTIQUES.



CENTRE VILLE
4 GRANDE RUE
25000 BESANÇON
03 81 81 20 12



PARC LAFAYETTE
13 RUE ALFRED DE VIGNY
25000 BESANÇON
03 81 52 56 56

www.baudbesancon.com
ste-baud@baudbesancon.com

Photographies non contractuelles