Déroulement des cours

Avant le cours

Je m'occupe de "presque" tout !

Je fournis les ingrédients* et le matériel.

*Sauf pour des raisons d'hygiène et logistique, **les fruits frais, les oeufs et les produits laitiers (lait, crème et beurre).**

Veillez simplement à avoir:
- Un plan de travail dégagé
- Un four et de la place dans le réfrigérateur et dans le congélateur.

Pendant le cours

Je vous accompagne à chaque étape de la recette.

Nous réaliserons **ensemble** l'atelier de votre choix.

Je vous donnerai toutes les **techniques et astuces** pour réaliser votre douceur sucrée.

Durée du cours : 2 à 4 heures

Après le cours

La recette vous appartient !

Vous gardez avec vous **la recette** et la liste du matériel nécessaire.

Vous pourrez ainsi répéter la recette autant de fois que vous le souhaitez et améliorer votre technique .

A vous de jouer!