



COURS DE PÂTISSERIE

AVEC THIBAUT HONAJZER

UNE ANNÉE ORGANIQUE



3 thèmes guideront les cours de cette année

Conditions de réservation:

6 personnes maximum

Sur réservation uniquement:

021 626 02 02

info@thesweetsage.org

Prix: CHF 150.-

- 1 LES FLEURS
- 2 LES PLANTES
- 3 LES RACINES

Qu'est ce que cela signifie?

Le chef vous montrera comment, en plus des recettes et techniques du cours, comment incorporer les plantes, les fleurs et les racines à vos préparations.



DESRIPTIF

- 01 Chocolat
Vous apprendrez à manier le chocolat sous différentes formes.
- 02 Macaron fleuri
Réalisation de coques de macarons en meringue
& de différentes garnitures sous des parfums de fleur.
- 03 Tarte aux Fraises
Fraicheur et gourmandises c'est ce que vous attend
pour ce premier cours du printemps !
- 04 Cheesecake aux Fruits Rouge - *Dans la peau d'un pâtissier*
- Une version petit gâteau de boutique
- Une version dessert à l'assiette
- 05 Baba aux plantes des Alpes
Le B.a.b.a des infusions et comment incorporer
les plantes dans nos préparations.
- 06 Les Confitures
C'est la saison des fruits, il est temps de récolter pour l'hiver.
Vous repartirez avec avec un arc-en-ciel de confiture maison
- 07 Tarte au citron - *Atelier parents / enfants (enfant de 6 à 14 ans)*
Les bases d'une tarte au citron comme on les aime
avec le travail du pochage pour un atelier créatif.
- 08 Pumpkin Pie
Ou Comment donner un effet Wow à vos basics ?
- 09 Retour aux racines de la gourmandise : Le Paris Brest
- 10 Bûche de Noël
Pour finir l'année en beauté et faire plaisir à tous vos convives,
venez préparer votre gâteau des fêtes.





DATES

FLEUR

Dimanche 10 Mars 2024
Le Chocolat sous toutes ses
formes
15h00 - 18h00

Dimanche 07 Avril 2024
Macaron Fleuri
15h00 - 18h00

Dimanche 05 Mai 2024
Tarte aux fraises
15h00 - 18h00

PLANTES

Dimanche 02 Juin 2024
Cheesecake aux fruit rouge
16h00 - 19h00

Dimanche 07 Juillet 2024
Baba aux plantes des Alpes
16h00 - 19h00

Dimanche 04 Août 2024
Les Confitures
16h00 - 19h00

Dimanche 01 Septembre 2024
Tarte Citron Meringué
16h00 - 19h00

RACINE

Dimanche 06 Octobre 2024
Pumkin Pie
15h00 - 18h00

Dimanche 03 Novembre 2024
Paris Brest
15h00 - 18h00

Dimanche 01 Décembre 2024
Bûche de Noël
15h00 - 18h00

