

Atelier chocolat

 **Durée de l'événement : 2h**



*On fond
On tempère
On se régale*

Cours

 **Durée : 1h30**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**

Le groupe est divisé en **différentes équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration de la recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Dégustation

Dressées en buffet ou disposées dans des ballotins (à emporter), les créations sont prêtes à être dégustées.

Recettes étudiées



- Chocolat au piment d'Espelette
- Croustillant pralin framboise
- Demi-sphère au chocolat blanc et orange épicée
- Diamant de chocolat noir, caramel au cointreau
- Mendiant aux fruits secs
- Rose des sables chocolat blanc et cacahuète
- Sucette croustillante aux amandes
- Passion



Nous fournissons :

- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm) si besoin, sous réserve d'accès facile
- Le matériel de cuisson
- Une cellule de refroidissement 75x75cm – 80Kg

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de la prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants au plus tard 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- 3 lignes électriques dédiées 220V/16A

Tarif : 70€ HT/participant (à partir de 15 personnes)