Programme du séjour

Programme de l'atelier chocolat.

Accueil le vendredi à 14h00, café, présentation du stage 14h30 début de l'atelier chocolat.
Comment bien faire fondre sont chocolat (température, maîtrise du bain marie…)
Confection d'oranges confites pour la réalisation d'orangettes
Confection d'un praliné pour la réalisation de chocolats pralinés
Confection de ganache pour la réalisation de chocolats fourrés à la ganache
Confection de mendiants
Matières premières et bain marie à chocolat fournis
Fin du stage dimanche à 16h30
Chacun repart avec environ 1kg de chocolat maison qu'il pourra offrir pour Noël

TARIFS ET CONDITIONS (chèques vacances acceptés)

> Coût du weekend en pension complète : **295.00€ TTC**

Hébergement, repas et atelier Chocolat, encadrement avec la fourniture des matières premières.

> Coût du weekend sans hébergement et sans les repas du soir : **165.00€ TTC**. Repas du midi et atelier Chocolat, encadrement avec la fourniture des matières premières.
Stage confirmé à partir de 4 inscrits, maxi 9 personnes
Inscription validée à réception d'un chèque ou d'un virement bancaire de 130€

Renseignements et inscription auprès de Sandrine ou Christophe
Par téléphone Gites La Sauvagine :04.75.21.10.06
Par courriel: lasauvagine-grimone@orange.fr