



Atelier sucettes au chocolat et à la double crème de Gruyère

Fabriquer ses propres sucettes au chocolat à la double crème (Truffes à la double crème enrobées de chocolat et décorée selon votre choix) comme un confiseur professionnel

Introduction sur le processus de fabrication du chocolat

Cours théorique sur les paramètres et les techniques de tempérage du chocolat

L'importance des températures lors du travail du chocolat

Mise en pratique de la théorie et travailler votre chocolat selon votre goût (noir, lait ou blanc)

Fabriquer environ 200g de sucettes au chocolat et à la double crème que vous emporterez avec vous.

Compris dans le cours :

- Environ 200g de sucettes au chocolat et à la double crème fabriquées par vos soins
- Emballage pour les rochers
- Boisson (café, thé, chocolat chaud, boissons froides)
- La recette et le schéma de tempérage
- Le tablier professionnel chocolaterie de Gruyères

Groupe de 4 personnes au minimum, 6 personnes au maximum

Catégorie : Adultes

Durée : environ 2h

Prix : 100 frs par personne

Réservation :

chocolateriedegruyeres@websud.ch

++41 (0)79/287 11 66

Chocolaterie de Gruyères, Rue du Bourg 8, 1663 Gruyères

