

COURS AMATEURS DE L'ÉCOLE FAUCHON

Pâtisserie

A la fin du cours, vous dégusterez la réalisation faite par le/la Chef/fe et vous repartirez avec votre création.

12/04/25 - 9h-12h - Chocolats de Pâques

Venez découvrir les secrets de la création des chocolats de Pâques lors de cet atelier pratique de 3 heures, sans oublier les 30 minutes de dégustation suivies de la remise des attestations et d'un instant photo ! Sous la direction d'un chef pâtissier, vous apprendrez à réaliser de délicieux chocolats maison, parfaits pour les fêtes de Pâques.

Ce que vous allez apprendre :

- La préparation et la fonte du chocolat.
- La technique de tempérage du chocolat pour des créations professionnelles.
- La réalisation de moulages en chocolat, de garnitures et de décors festifs.
- Des idées pour personnaliser vos chocolats et les transformer en véritables œuvres d'art.

Cet atelier est idéal pour les amateurs de chocolat souhaitant réaliser leurs propres créations pour Pâques et épater leurs proches avec des chocolats faits maison.

12/04/25 - 15h-18h - Les macarons en fête

Rejoignez cet atelier de 3 heures, sans oublier les 30 minutes de dégustation suivies de la remise des attestations et d'un instant photos ! Maîtriser la confection des macarons, ces petits délices colorés et raffinés. Accompagné par un chef pâtissier expérimenté, vous apprendrez à préparer des coques parfaites et des ganaches savoureuses pour créer des macarons dignes des plus grandes pâtisseries.

Ce que vous allez découvrir :

- La préparation de la pâte à macaron et la technique du pochage.
- Les secrets pour réussir une cuisson parfaite des coques.



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE



- La création de ganaches gourmandes et originales pour garnir vos macarons.

Un atelier fun et convivial pour apprendre à réaliser ces incontournables de la pâtisserie française, tout en laissant libre cours à votre créativité.

17/05/25 - 9h-12h - Le fraisier moderne

Découvrez les secrets de la création d'un fraisier moderne lors de cet atelier pratique de 3 heures, sans oublier les 30 minutes de dégustation suivies de la remise des attestations et d'un instant photos ! Sous la direction d'un chef pâtissier, apprenez à sublimer ce grand classique en intégrant des techniques contemporaines et des saveurs raffinées.

Ce que vous allez apprendre :

- La réalisation d'un biscuit pain de Gênes moelleux et savoureux.
- La préparation d'un croustillant et d'un confit de fraise pour des textures contrastées.
- Les étapes de montage du fraisier et les techniques pour des décors modernes et élégants.

Un moment convivial et enrichissant pour perfectionner vos compétences en pâtisserie et repartir avec une création digne des grandes pâtisseries.

17/05/25 - 15h-18h - Entremet chocolat craque et croc

Plongez dans l'univers du chocolat avec cet atelier de 3 heures dédié à la création d'un entremets 100 % chocolat, sans oublier les 30 minutes de dégustation, la remise d'un diplôme et quelques photos pour immortaliser le moment...! Accompagné par un chef pâtissier, explorez les différentes textures et techniques nécessaires pour sublimer ce dessert riche et élégant.

Ce que vous allez apprendre :

- La réalisation d'un biscuit chocolaté moelleux et d'un croustillant gourmand.
- La préparation d'un insert et d'une mousse onctueuse au chocolat.
- Les secrets pour réussir un glaçage brillant et des décors élégants.
- Les étapes de montage pour un entremets harmonieux et parfait.

Idéal pour les amateurs de chocolat et les passionnés de pâtisserie, cet atelier vous permettra de maîtriser des techniques avancées tout en libérant votre créativité.



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE



14/06/25 – 9h-12h – Choux craquelin comme une profiterole chocolat et praliné

Maîtrisez l'art des choux craquelin lors de cet atelier pratique de 3 heures, sans oublier les 30 minutes de dégustation suivies de la remise des attestations et d'un instant photos ! Vous réaliserez une version revisitée de la profiterole. Accompagné par un chef pâtissier, apprenez les techniques essentielles pour créer ce dessert gourmand, agrémenté de glace maison, crème intense, praliné et sauce chocolat.

Ce que vous allez apprendre :

- Le pochage et la cuisson d'une pâte à choux parfaitement craquante.
- La préparation d'un praliné maison et d'une sauce chocolat onctueuse.
- La réalisation d'une crème glacée vanille intense, étape par étape.
- Le montage et la présentation d'un dessert à la fois élégant et savoureux.

Un atelier idéal pour les amateurs de desserts raffinés, qui souhaitent approfondir leurs compétences et surprendre leurs proches avec une recette irrésistible.

14/06/25 – 15h-18h – Le vrai flan pâtissier

Découvrez les secrets du véritable flan pâtissier lors de cet atelier pratique de 3 heures, sans oublier les 30 minutes de dégustation suivies de la remise des attestations et d'un instant photos ! Sous la direction d'un chef, apprenez à réaliser ce grand classique de la pâtisserie française, avec des techniques professionnelles pour un résultat parfait.

Ce que vous allez apprendre :

- La préparation d'une pâte sucrée maison pour une base croustillante et savoureuse.
- La réalisation d'une crème onctueuse et parfumée, l'élément clé d'un flan réussi.
- Les astuces pour une cuisson parfaite et une présentation élégante.

Un atelier convivial et enrichissant pour maîtriser cette recette intemporelle et repartir avec un dessert aussi beau que bon.



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE



12/07/25 - 9h-12h - Entremets fruits rouges

Rejoignez cet atelier pratique de 3 heures, sans oublier les 30 minutes de dégustation suivies de la remise des attestations et d'un instant photos ! Apprendre à réaliser un entremets gourmand et élégant, mettant en valeur les fruits rouges. Sous la direction d'un chef pâtissier, vous découvrirez des techniques de pâtisserie avancées et créatives pour composer un dessert à la fois frais et raffiné.

Ce que vous allez apprendre :

- La préparation d'un confit de fruits rouges, vibrant et savoureux.
- La réalisation d'un biscuit madeleine citron vert léger et parfumé.
- La confection d'une mousse chocolat blanc yuzu/vanille pour apporter une touche d'originalité.
- Le montage et la présentation d'un entremets élégant et équilibré.

Un atelier parfait pour les amateurs de pâtisserie désirant approfondir leur maîtrise des techniques complexes et sublimer les fruits de saison dans un dessert raffiné.