



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE



COURS AMATEURS DE L'ÉCOLE FAUCHON

Enfants

09/04/25 - 15h-16h30 - Brownie ultra gourmand

Rejoignez cet atelier de pâtisserie spécialement conçu pour les jeunes gourmands **débutants**. **Accessibles de 8 à 10 ans !**

Pendant 1h30, puis une dégustation de 30 minutes, sans oublier la remise de diplômes et quelques photos pour immortaliser le moment...! Les enfants apprendront à réaliser un brownie ultra gourmand, avec des pépites de chocolat, des amandes et des noisettes pour un maximum de saveurs.

Ce que les enfants vont découvrir :

- La préparation d'une pâte à brownie délicieuse et fondante.
- L'ajout d'ingrédients gourmands comme les pépites de chocolat, les amandes et les noisettes pour plus de texture et de goût.
- Les astuces pour obtenir une cuisson parfaite et un brownie bien moelleux.

Un atelier amusant et facile, idéal pour les enfants qui souhaitent découvrir les bases de la pâtisserie tout en créant une recette irrésistible !

14/05/25 - 10h-12h - Mon 1er risotto :

Atelier cuisine pour enfants confirmés **Accessibles de 10 à 14 ans !**

Apprenez à vos enfants à maîtriser l'art du risotto lors de cet atelier spécialement conçu pour les jeunes passionnés de cuisine ayant déjà une certaine expérience. Pendant 2 heures, puis une dégustation de 30 minutes, sans oublier la remise de diplômes et quelques photos pour immortaliser le moment...! Ils découvriront les techniques nécessaires pour réussir un risotto onctueux, sans l'utilisation de crème, comme un véritable chef.

Ce qu'ils vont apprendre :

- Les bases de la cuisson du risotto, de la sélection des ingrédients au respect du temps de cuisson.
-



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE



- Les astuces pour obtenir une texture parfaite, crémeuse et savoureuse, sans ajout de crème.
- La présentation du plat pour un rendu aussi beau que bon.

Idéal pour les jeunes cuisiniers qui souhaitent approfondir leurs compétences et découvrir une recette classique de la cuisine italienne.

12/07/25 - 15h-17h - Ma 1ère tarte aux fraises

Atelier pâtisserie pour enfants **confirmés**

Cet atelier est parfait pour les jeunes pâtissiers ayant déjà quelques bases en cuisine. **Accessibles de 10 à 14 ans !**

Pendant 2 heures, puis une dégustation de 30 minutes, sans oublier la remise de diplômes et quelques photos pour immortaliser le moment...! Vos enfants apprendront à réaliser une délicieuse tarte aux fraises, de la pâte sucrée à la crème pâtissière, en passant par la cuisson et la décoration.

Ce qu'ils vont découvrir :

- La préparation d'une pâte sucrée, son fonçage et sa cuisson pour une base parfaite.
- La réalisation d'une crème pâtissière vanille, onctueuse et savoureuse.
- Le montage de la tarte avec des fraises fraîches pour une présentation gourmande.

Un atelier ludique et créatif, idéal pour les enfants qui veulent perfectionner leurs techniques tout en s'amusant et en découvrant le plaisir de la pâtisserie.