

La lettre de Nathisserie

J'ai le plaisir de vous inviter à un atelier que j'organise pour apprendre à faire vous-même :

vos Chocolats de Noël.

Samedi 2 novembre 2019

de 14h00 à 18h00

au magasin Biocoop

40 rue Gabriel Debacq 45770 Saran

Au cours de ce stage, nous enrobons de chocolat des petits intérieurs à base de praliné, ganache et pâte d'amande que nous aurons préalablement confectionné à 100%. Nous apprendrons aussi pourquoi le chocolat se travaille à des températures très précises !

Merci de prévoir un tablier et un torchon à main.

En fin de journée, vous repartez avec vos réalisations (environ 200g de petits chocolats variés) et la fiche-recettes.

Prix du stage : 48€ par personne (fournitures comprises)

Attention le nombre de places est limité !

Infos : Nathisserie 02 54 71 89 95

Inscription au magasin : 02 38 73 20 45

Nathisserie 14 rue de la Fontaine Herbault 41140 THESEE LA ROMAINE

www.nathisserie.fr tél : 02 54 71 89 95 contact@nathisserie.fr

« Si le chocolat est bon pour notre palais, il l'est également pour notre corps et notre moral : il abaisse la tension artérielle, fluidifie le sang, combat les rhumatismes, stimule le cerveau, diminue le stress...»

Dr Franck Senninger
dans LES VERTUS DU CHOCOLAT
(Jouvence éditions)