

L'atelier NATHISSERIE

vous propose les stages suivants :



- samedi 18 février : biscuits pour enfants (3 heures = 20€)
- samedi 25 février : succès et macarons
- samedi 18 mars : la forêt noire
- samedi 25 mars : chocolats de Pâques
- samedi 1er avril : chocolats de Pâques (Coop Nature Tours centre)
- samedi 22 avril : pâtisserie pour enfants (3 heures = 20€)

Ces stages commencent à 14h30 et durent quatre heures environ

Ils coûtent 45€ par personne (fournitures incluses)

Vous emportez vos réalisations à la fin

NATHISSERIE 14 rue de la fontaine Herbault à Thésée

infos, inscriptions : contact@nathisserie.fr ou 02 54 71 89 95

www.nathisserie.fr

L'atelier NATHISSERIE

vous propose les stages suivants :



- samedi 18 février : biscuits pour enfants (3 heures = 20€)
- samedi 25 février : succès et macarons
- samedi 18 mars : la forêt noire
- samedi 25 mars : chocolats de Pâques
- samedi 1er avril : chocolats de Pâques (Coop Nature Tours centre)
- samedi 22 avril : pâtisserie pour enfants (3 heures = 20€)

Ces stages commencent à 14h30 et durent quatre heures environ

Ils coûtent 45€ par personne (fournitures incluses)

Vous emportez vos réalisations à la fin

NATHISSERIE 14 rue de la fontaine Herbault à Thésée

infos, inscriptions : contact@nathisserie.fr ou 02 54 71 89 95

www.nathisserie.fr

Tout au long de l'année : les stages NATHISSERIE

Les desserts sans gluten ni lactose (nouveauté 2016)

Les biscuits NATHISSERIE (nouveauté 2015)

Pâtisserie pour enfant (20€ par enfant)

Biscuits pour enfants (20€ par enfant)

Chocolat pour enfant (20€ par enfant)

Les chocolats de Noël (trempés)

Les chocolats de Pâques (moulés)

Les pâtes

Sucre et caramel

Succès et macarons

Pralines et praliné

Les petits fours frais

Les desserts rapides

La forêt noire

Le fraisier

La pâte à choux

La bûche de Noël

Les stages se déroulent à l'atelier NATHISSERIE situé
14 rue de la fontaine Herbault 41140 Thésée

Ils durent entre 3 et 4 heures et coûtent 45€ par personne
sauf les stages pour enfants.

Pour plus d'informations: 02 54 71 89 95 ou www.nathisserie.fr

Descriptif des stages

Chocolats pour enfants:

pendant deux heures environ, les enfants confectionnent des mendiants au chocolat au lait, des truffes au café, des galets au praliné, des rocher au spéculoos et des bûchettes de pâte d'amande à l'orange, qu'ils rapportent ensuite à leurs parents.

Les chocolats de Noël :

ce stage dure environ quatre heures, ce qui laisse le temps d'apprendre que le chocolat se travaille à des températures très précises! Nous enrobons différents intérieurs tels que pralinés, ganaches et pâtes d'amande que nous fabriquons de A à Z.

Les pâtes:

ici, nous réalisons de la pâte feuilletée, une pâte sucrée qui ne se déforme pas à la cuisson, une pâte bisée économique. Ensuite le groupe doit choisir entre pâte à baba ou pâte à brioche. Vous quittez ce stage en emportant un morceau de pâte feuilletée et une autre pâte prête à l'emploi.

Sucre et caramel:

Durant ce cours, nous préparons des bonbons au beurre salé, une verrine citron-caramel, des cookies caramel-banane, une sauce caramel multi-usage (crêpes, yaourt...) des décors en sucre cuit.

Succès et macarons:

Pendant quatre heures, nous approchons les secrets du macaron et de la ganache qui l'accompagne souvent. Les stagiaires emportent aussi un petit succès, gâteau composé de trois disques de macaron noisette intercalés de chantilly chocolat auquel il est possible de donner toutes les formes souhaitées.

Pralines et praliné:

Amateurs de fruits secs, ce stage est pour vous!!! Nous apprenons ici à faire des pralines maison, qui peuvent être bien moins sucrées que celles rencontrées sur les foires. Nous faisons aussi notre praliné avec lequel nous réalisons, une verrine, un biscuit et un Paris-Brest.

Les petits fours frais:

Cet atelier est en fait une révision de tous les autres puisque nous réalisons des mini-millefeuilles, des tartelettes citron-ramboise, des tartelettes-mendiants, des mini-fraisiers, des choux chantilly, des salambos et des babas au rhum, dont vous emportez un échantillonnage à la fin.

Les desserts rapides:

Les personnes pressées trouveront leur bonheur ici. Un flan à la châtaigne pour quatre personnes se réalise en 10-15 mn, la banane à la coque en 5 mn, la verrine façon framboisier en 15 mn, la glace avec croquant amande-noisette en 5 mn et d'autres idées encore...

La forêt noire:

Ce gâteau ancien est délicieux lorsqu'il est tout frais, d'où l'intérêt de savoir le faire soi-même. Tout d'abord nous devons fabriquer une génoise au chocolat. Ensuite il faut connaître les secrets de la chantilly réussie. Enfin nous assemblons le tout en ajoutant des cerises à l'eau de vie ou des amarénas.

Le fraisier/ramboisier:

Voici une recette à connaître à la saison des fruits rouges. Cependant on peut aussi réaliser une version tutti-frutti. Là aussi la fabrication commence par une génoise nature. Puis c'est une crème légère qui va agrémenter notre confection, et non pas la traditionnelle crème au beurre. Pour finir, il y a plusieurs façons d'assembler nos différents éléments.

La pâte à choux:

Un grand classique de la pâtisserie française qui se décline en de nombreuses recettes, tant sucrées que salées: éclairs/religieuses, choux chantilly, profiterolles, chouquettes, quenelles de poisson, gougères et pommes dauphines.

La bûche de Noël:

Deux bûches différentes sont présentées au cours de cet atelier: «la chocolight» et «la multi-fruit» afin de correspondre aux goûts du plus grand nombre. Nous réalisons des décors qui sont tous comestibles, fini le petit nain en plastique...

Pâtisserie pour enfants (de 7 à 14 ans):

Rares sont les enfants qui font de la pâte à choux à la maison, aussi c'est de cette façon que nous commençons ce stage. Nous fabriquons quatre mini-pâtisseries que les enfants sauront refaire chez eux grâce à la fiche recette qu'ils emportent à la fin avec leurs réalisations.

Biscuits pour enfants (de 7 à 14 ans)

Ici, les enfants apprennent à préparer leur goûter pour la semaine, composé de sablé confiture, cake bicolore, spéculoos et d'autres surprises encore. Goûter auquel ils devront ajouter un fruit pour un bon équilibre alimentaire.

Les chocolats de Pâques:

Tous les chocolats de ce stage sont des chocolats moulés (à l'inverse des chocolats de Noël qui sont trempés). Les plus petits d'entre eux seront garnis de praliné et serviront à garnir les plus gros.

Les biscuits NATHISSERIE:

Au cours de cette session, vous apprendrez à réaliser de quoi remplir votre placard de douceurs saines: biscuits cuillères, spéculoos, chococo, florentins.... Certains biscuits servent de base pour réaliser un dessert.

Les desserts sans gluten ni lactose:

Nombreuses sont les personnes à se sentir mieux quand elles mettent le gluten de côté. Aussi nous apprenons au cours de cet atelier à fabriquer une belle diversité de douceurs sans impact pour la santé des plus sensibles. (dessert festif, cookie, brioche, biscuits...)

Stages NATHISSERIE

fin 2016 - début 2017

(durée: quatre heures // tarif: 45€ par personne)

samedi 22 octobre : les chocolats pour enfants

durée 3 heures / 20€ par enfant

à l'atelier NATHISSERIE à Thésée

infos et inscriptions : 02 54 71 89 95 ou : contact@nathisserie.fr

samedi 29 octobre : les biscuits

à l'atelier NATHISSERIE à Thésée

infos et inscriptions : 02 54 71 89 95 ou : contact@nathisserie.fr

samedi 5 novembre : les chocolats de Noël

à l'atelier NATHISSERIE à Thésée

infos et inscriptions : 02 54 71 89 95 ou : contact@nathisserie.fr

samedi 12 novembre : les chocolats de Noël

à la ferme Saute-Mouton à Tigy

infos et inscriptions : 02 54 71 89 95 ou : contact@nathisserie.fr

dimanche 13 novembre: succès et macarons

à la ferme Saute-Mouton à Tigy

infos et inscriptions : 02 54 71 89 95 ou : contact@nathisserie.fr

samedi 28 janvier 2017 : pâtisserie sans gluten ni produits laitiers

à la ferme Saute-Mouton à Tigy

infos et inscriptions : 02 54 71 89 95 ou : contact@nathisserie.fr

dimanche 29 janvier 2017 : les biscuits

à la ferme Saute-Mouton à Tigy

infos et inscriptions : 02 54 71 89 95 ou : contact@nathisserie.fr

Ces stages sont proposés par NATHISSERIE

14 rue de la fontaine Herbault // 41140 Thésée

www.nathisserie.fr // 02 54 71 89 95 // contact@nathisserie.fr