



Planning des cours – avril à juin 2025

Les cours ont lieu dans notre Ecole à Carouge, rue Saint Joseph 39.

Durée des cours: 3h

La pâtisserie déclinée pour toutes les envies et tous les niveaux !

Les cours donnés par Christophe Renou - 250 chf		
	<i>9h – 12h</i>	<i>14h – 17h</i>
19 avril 2025 – <i>thème Pâques</i>	Atelier chocolat: Les œufs de Pâques.	Les grands classiques: Le Saint honoré pour parfaire votre technique de pochage.
10 mai 2025 – <i>thème fête des mères</i>	Atelier chocolat: La fleur chocolat et praliné noisettes.	Cours duo: Venez avec votre maman pour réaliser un duo de religieuses.
24 mai 2025	Dessert à l'assiette: Autour de la fraise.	Les grands classiques: Le framboisier.
7 juin 2025	Les grands classiques: Le Paris-Brest.	Les grands classiques: La tarte citron revisitée avec le peps du yuzu.
28 juin 2025	Les grands classiques: Le mille-feuilles pour apprendre à maîtriser la pâte feuilletée.	Dessert à l'assiette: La poire Belle Hélène.

Les cours donnés par un pâtissier de notre équipe - 170 chf		
	<i>9h – 12h</i>	<i>14h – 17h</i>
22 mars 2025	La brioche sous toutes ses formes Apprenez à réaliser une pâte à brioche et décliner le façonnage: brioche tressée, fourrée, à tête, babka.	Les choux: La pâte à chou déclinée en chou chantilly vanille et confit de fruit et chou chocolat.
3 mai 2025	Souvenir d'enfance: La fameuse tarte tatin.	Régressif: Le choco noisette, un incontournable.
17 mai 2025	Les desserts maison: Le tiramisu.	Dessert à l'assiette: L'île flottante.
21 juin 2025 – <i>thème été</i>	Célébrez l'été avec la tropézienne fruits rouges.	Les fruits à l'honneur: La Pêche Melba.