

Atelier-Pratique

Pour un groupe qui souhaite être seul, pour une sortie d'entreprise, un team-building,
Pour une sortie d'association et de groupement, pour un "enterrement de vie de jeunes filles"
ou pour une famille élargie ou groupe d'amis

Nous sommes très flexibles quant au choix de la date et du programme

Nous favorisons les cours qui se déroulent en fin de journée ou soirée, et nous trouvons très souvent une solution.

Vous avez des propositions de programme ci-dessous, mais nous pouvons
aussi adapter ces programmes à vos souhaits dans la mesure du possible

----- Présentation des différents cours privés possibles -----

C1 : Découverte du chocolat et dégustation

Connaître les étapes entre le cacaoyer et les différents chocolats
Découvrir les ingrédients composant le chocolat noir, lait, blanc et blond
Apprendre à déguster différents chocolats
Dégustation de différents produits "maison"

Pas d'activité pratique à part la dégustation
Vous recevez un tablier en tissus pour emporter à la maison
Café, thé et eau à disposition

Durée : 1h

**Prix : CHF 150.-* + CHF 10.-/participant
(pour le tablier et les dégustations)**

Maximum 10 personnes en journée et 14 personnes dès la fermeture de la boutique

C2 : Le tablage du chocolat et dégustation

100 g de rochers "maison" à emporter

Explication du tempérage du chocolat par tablage et réalisation concrète d'un tablage
Confection de rochers aux bâtonnets d'amandes torréfiés et caramélisés
Emballage des produits
Diverses dégustations

Travail pratique : tablage, confection et emballage des rochers
Vous recevez un tablier en tissus pour emporter à la maison
Vous emportez 100 g de rochers confectionnés par vos soins à la maison
Café, thé et eau à disposition

Durée : 1h... voire un peu plus

**Prix : CHF 200.-* + CHF 15.-/participant
(pour le tablier, les dégustations et les produits emportés)**

Maximum 10 personnes en journée et 14 personnes dès la fermeture de la boutique

=> **Le plus demandé** <=

C3 : Découvrir le chocolat et le tempérage

100 g de rochers "maison" à emporter

Découvrir les ingrédients composant le chocolat noir, lait, blanc et blond

Apprendre à déguster différents chocolats

Comprendre et pratiquer le tempérage du chocolat par vaccination

Confection de rochers aux bâtonnets d'amandes torréfiés et caramélisés par groupe de deux

Emballage des produits

Travail pratique : tempérage par vaccination, confection et emballage des rochers

Vous recevez un tablier en tissus pour emporter à la maison

Vous emportez 100 g de rochers confectionnés par vos soins à la maison

Café, thé et eau à disposition + Diverses dégustations

Durée : 1h30

Prix : CHF 250.-* + CHF 15.-/participant

(pour le tablier, les dégustations et les produits emportés)

Maximum 10 personnes en journée et 12 personnes dès la fermeture de la boutique

C4 : Connaître le chocolat et le tempérage

100 g de rochers "maison" à emporter

Connaître les étapes entre le cacaoyer et les différents chocolats

Découvrir les ingrédients composant le chocolat noir, lait, blanc et blond

Apprendre à déguster différents chocolats

Comprendre et pratiquer le tempérage du chocolat par vaccination

Confection de rochers aux bâtonnets d'amandes torréfiés et caramélisés par groupe de deux

Emballage des produits

Travail pratique : tempérage par vaccination, confection et emballage des rochers

Vous recevez un tablier en tissus pour emporter à la maison

Vous emportez 100 g de rochers confectionnés par vos soins à la maison

Café, thé et eau à disposition

Diverses dégustations

Durée : 2h

Prix : CHF 300.-* + CHF 15.-/participant

(pour le tablier, les dégustations et les produits emportés)

Maximum 10 personnes en journée et 12 personnes dès la fermeture de la boutique

C5 : Tempéragé, moulage et confection d'un giandujà

300 g de produits "maison" à emporter (32 bonbons-chocolat ou 6 plaques fourrées)

Comprendre et pratiquer le tempéragé du chocolat par vaccination

Comprendre la réalisation d'un giandujà "maison"

Moulage d'un moule (soit 32 bonbons-chocolat / soit 6 plaques de chocolat fourré)

Fermeture, refroidissement et démoulage

Emballage des produits

Travail pratique : tempéragé, confection d'un giandujà, moulage, remplissage, finition et emballage

Vous recevez un tablier en tissus pour emporter à la maison

Vous emportez env. 300 g de produits réalisés dans le cadre du cours

Café, thé et eau à disposition + Diverses dégustations

Durée : 2h

Prix : CHF 300.-* + CHF 25.-/participant

(pour le tablier, les dégustations et les produits emportés)

Maximum 8 personnes

C6: Atelier-Sympa : Réalisation d'un personnage

Vous emportez votre réalisation en chocolat-massepain d' env. 120 g

Réalisation ludique et créative d'un sujet fantaisie sur la base d'un support en chocolat et en utilisant du massepain pour la décoration et la personnalisation et Emballage des produits

Travail pratique : confection de votre sujet fantaisie et emballage

Café, thé et eau à disposition + Diverses dégustations

Durée : 2h

Prix : CHF 300.-* + CHF 15.-/participant

(pour le tablier, les dégustations et les produits emportés)

Maximum 10 personnes en journée et 12 personnes dès la fermeture de la boutique

C7: Tempéragé et confection de truffes

300 g de truffes "maison" à emporter

Comprendre et pratiquer le tempéragé du chocolat par vaccination

Comprendre la réalisation d'une ganache

Confection de 2 à 4 sortes de truffes comme les professionnels

Finition selon différentes méthodes dont le trempage à la fourchette et rouler sur la grille

Emballage des produits

Travail pratique : tempéragé, confection d'une ganache, remplissage des truffes, finition et emballage

Vous recevez un tablier en tissus pour emporter à la maison

Vous emportez env. 300 g de truffes assorties, réalisées dans le cadre du cours
Café, thé et eau à disposition + Diverses dégustations

Durée : 2h30

Prix : CHF 375.-* + CHF 25.-/participant

(pour le tablier, les dégustations et les produits emportés)

Maximum 10 personnes en journée et 12 personnes dès la fermeture de la boutique

C8: Tempérage et confection de 2 sortes de produits

500 g de produits "maison" à emporter

Comprendre et pratiquer le tempérage du chocolat par vaccination

Confection de 2 sortes de masses à fourrer

Finition selon différentes méthodes et Emballage des produits

Travail pratique : tempérage, confection de deux masses à fourrer, finition et emballage

Vous recevez un tablier en tissus pour emporter à la maison

Vous emportez env. 500 g de produits "maison", réalisées dans le cadre du cours

Café, thé et eau à disposition + Diverses dégustations

Durée : 3h

Prix : CHF 450.-* + CHF 30.-/participant

(pour le tablier, les dégustations et les produits emportés)

Maximum 8 personnes

C9: Tempérage, Rochers et Truffles

400 g de produits "maison" à emporter

Comprendre et pratiquer le tempérage du chocolat par vaccination par groupe de deux

Comprendre la réalisation d'une ganache

Confection de 2 à 4 sortes de truffes comme les professionnels

Finition selon différentes méthodes dont le trempage à la fourchette et rouler sur la grille

Confection de 100 g de rochers par personne

Emballage des produits

Travail pratique : confection d'une ganache, remplissage des truffes, finition et emballage

Vous tempérez un chocolat et vous réalisez vos rochers

Vous recevez un tablier en tissus pour emporter à la maison

Vous emportez env. 300 g de truffes assorties et 100 g de rochers réalisées dans le cadre du cours

Café, thé et eau à disposition + Diverses dégustations

Durée : 3h30

Prix : CHF 525.-* + CHF 25.-/participant

(pour le tablier, les dégustations et les produits emportés)

Maximum 10 personnes

* Le prix des animations est un forfait basé sur le temps passé dans l'atelier.

Il comprend aussi tout le travail en amont : préparation, mise-en-place, pesés des matières 1ères, copies des supports de cours...

Mais aussi le travail en aval : rangement, nettoyage, vaisselle.

Mais aussi le travail administratif, les échanges de mail, les réponses aux questions...

Par exemple : une animation de 2h (sur place) = CHF 300.- → 4,5 heures de travail dans sa globalité.

ET cela couvre aussi les frais d'entretien, d'investissement, de fonctionnement, de location.