

*Ateliers
adultes et ados
à votre domicile*

**Prestations et tarifs
2025**





Tous niveaux - durée environ 2h

- Choux craquelin chantilly
- Café gourmand
- Tartes et tartelettes
- Pavlova fruits rouges (en saison)

Des choux pour tous les goûts

Réalisation de choux garnis et chouquettes :

Réalisation de la pâte à chou, du craquelin, dressage des choux et chouquettes à la poche à douille.

Choux chantilly garnis **en fonction des saisons et de vos goûts** (caramel beurre salé, copeaux de chocolat, fruits de saison...)





Réalisation de 3 recettes :

une mousse en verrine, un moelleux et un croquant.
Propositions de saveurs en fonction des saisons,
de vos goûts et/ou restrictions
(sans gluten, sans lactose...)



Une formule idéale pour un moment gourmand et convivial entre amis, avec parfois des connaissances différentes : chacun pourra trouver sa place en fonction de son niveau. Un véritable travail d'équipe dont chacun ressortira fier!

Tarte et tartellettes

Le secret d'une tarte délicieuse :

une pâte sucrée foncée dans un cercle à tarte,
une cuisson adaptée pour une pâte croustillante,
pour la garniture, c'est à vous de jouer :

**citron-meringuée, poire amandine, chocolat ou
snickers (choco-cacahuète), framboise amandine**



Pavlova fruits rouge

La pavlova, fraîcheur et gourmandise!

- une meringue suisse croustillante
- une chantilly mascarpone avec de la tenue
- des fruits de saison!





Pour aller plus loin... **durée environ 3 h**

Ces ateliers sont accessibles aux débutants mais ces recettes font appel à un plus grand nombre de techniques.

- Les macarons
- Paris-Brest ou éclairs
- L'entre-deux : mi-tarte mi-entremet
- Number cake

Les macarons

Au programme:

- Réalisation de la meringue italienne
- Macaronnage
- Dressage des coques
- Réalisation de la ganache



Au delà des **techniques et étapes de réalisations**, je vous donne tous les clés pour réussir vos coques et obtenir une belle collerette. Les macarons sont capricieux et je vous partage tous les détails et astuces qui font souvent la différence!

Autour de la pâte à chou

Au programme:

- Réalisation de la pâte à chou et dressage à la poche à douille
- Point clés pour des choux bien gonflés
- Réalisation de la crème
- Garnissage avec travail à la poche à douille



Au choix :

- Paris Brest (praliné noisette amande)
- Eclairs (chocolat ou café)

L'Entre-deux

Le plus riche des ateliers en terme de techniques. Il aborde un nombre de techniques variées que l'on peut réutiliser dans de nombreux desserts (tartes en général, mais aussi entremets)

A la fois tarte et entremet, difficile d'y résister!

- Pâte sucrée, fonçage du cercle à tarte
- Crème d'amande (ou variante noisette)
- Confit de fruit, crémeux ou caramel onctueux
- Travail de pochage avec ganache montée ou chantilly



Au choix :

- Choco noisette ou choco cacahuète
- Citron framboise ou Choco-framboise
- Pomme / vanille / caramel beurre salé

Initiation au Number cake

Contenu et techniques abordées :

- pâte sablée crouillante, découpe et cuisson
- ganache montée chocolat noir, lait ou blanc
- pochage à la douille pour un visuel parfait



Saveurs au choix :

- tout chocolat (noir et/ou au lait)
- chocolat blanc/ vanille / fruits rouges
- chocolat blanc / mangue / citron vert

Tarif unique (quelquesoit le nombre de pers.)

- 1 chiffre (8 parts) : 145€
- 2 chiffres (16 parts) : 170€

Tarifs et réservation



**Ingrédients,
tabliers et
ustensiles fournis**

**Rien à préparer,
ni avant, ni
après !**

Ateliers de 2H

42€ / pers. groupe de 4

48€ / pers groupe de 3

60€ / pers groupe de 2

**Au delà de 4 personnes,
tarifs sur demande**



Ateliers de 3H

47€ / pers. groupe de 4

58€ / pers groupe de 3

75€ / pers groupe de 2

**Déplacement gratuit sur un secteur
de 10km depuis Fleurines. Au delà de
10km, un supplément forfaitaire de 5€
est appliqué et de 10€ au delà de
20km (jusqu'à 30km)**



Ateliers et animations pâtisserie
à domicile, entreprises et collectivités



Jaëlle Obert
Pâtissière diplômée

☎ 06 78 49 94 13

✉ g.obert@experiences-gourmandes.fr

📍 secteur Senlis < 50 km

🌐 www.experiences-gourmandes.fr



**Des questions? Un besoin
personnalisé? Contactez moi
par téléphone, email ou sur
les réseaux! A bientôt**