

N° 2006 Bûches de Noël

Lundi 21 ou Mardi 22
Septembre



Animé par **Nicolas BARBET**

(Artisan pâtissier – formateur
3^{ème} prix au Mondial de la Pâtisserie 2019)



Chaque année, il est important de proposer de nouvelles recettes de Bûches aux clients.

Voici le programme de ce stage : **4 recettes de bûches** seront étudiées au cours de la journée !

Bûche Fantastique : Mousse lait- crémeux gianduja-mousseux citron Yzu/vert- financier noisette-croustillant praliné

Bûche Plougastel : Sablée Breton-insert fraise-crème brûlée pistache-mousse vanille

Bûche blue Berry : croustillant reconstitué - insert fruit rouge - biscuit pain de gène - mousse panacotta

Bûche Cara : Biscuit caramel-Crémeux caramel salé-Mousse au confit de lait - croustillant Caramel-Pâte à choux