|  |  |
| --- | --- |
| Numériserlogo | **Le Chardon Bleu,**  **18 avenue Grégoire Chapoton**  **42170 St Just St Rambert,**  **Tel: 04 77 52 38 04,**  [**Chardon-bleu@wanadoo.fr**](mailto:Chardon-bleu@wanadoo.fr)  [**www.le-chardonbleu.com**](http://www.le-chardonbleu.com) |

**Chaque stagiaire repart avec ses réalisations, Apporter : 1 tablier, 1 torchon, 1 panier, 1 stylo**

**Prix du stage : 67€**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Samedi 30 novembre  De 14h à 17h | | Buche chocolat caramel | Réalisation d’une bûche chocolat caramel de A à Z |
| Mercredi 4 décembre  De 14h à 17h | | Bûche framboisier | Réalisation d’une bûche framboisier de A à Z |
| Samedi 7 décembre  De 14h à 17h | | Bûche chocolat praliné | Réalisation d’une bûche chocolat praliné de A à Z |
| Mercredi 11 décembre  De 14h à 17h | | Bonbons chocolat | Réalisation de truffes, de malakoffs croustillants et d’orangettes. |
| Samedi 14 décembre  De 14h à 17h | | Bûche framboisier | Réalisation d’une bûche framboisier de A à Z |
| Samedi 21 décembre  De 14h à 17h | | Bûche chocolat praliné | Réalisation d’une bûche chocolat praliné de A à Z |
| Samedi 4 janvier  De 14h à 17h | Galette des Rois | Réalisation du feuilletage et d’une galette des Rois à la frangipane |
| Samedi 11 janvier  De 14h à 17h | Galette des Rois | Réalisation du feuilletage et d’une galette des Rois à la frangipane |
| Samedi 18 janvier  De 14h à 17h | Macarons  Chocolat et caramel | Réalisation de macarons au crémeux chocolat et au crémeux caramel à la fleur de sel |
| Samedi 25 janvier  De 14h à 17h | Citron | Réalisation d’une tarte au citron meringuée et d’un cake au citron |
| Samedi 1e février  De 14h à 17h | Saint honoré chocolat pommes tatin | Réalisation de pâte à choux, de pommes tatin, de pâte sucrée et de chantilly chocolat |
| Samedi 8 février  De 14h à 17h | Saint Valentin  Marguerite des Amoureux | Réalisation de coupelles en chocolat, de coulis framboises et passion et de crème chocolat et vanille |
| Samedi 15 février  De 14h à 17h | Tarte chocolat caramel et cacahouètes caramélisés | Réalisation de crème chocolat, de crémeux caramel, de pate sucrée et de fruits secs caramélisées |
| Samedi 22 février  De 14h à 17h | Macarons  Fraise et citron | Réalisation de macarons à la compoté de fraise et au crémeux citron |
| Samedi 29 février  De 14h à 17h | Tarte miracle gourmande | Réalisation d’une pâté sablée, de 2 ganache montée, de streusel |
| Samedi 14 mars  De 14h à 17h | Réalisation d’un entremet  Aux fruits de saison | Réalisation d’une dacquoise forestière, d’une crème onctueuse, aux fruits de saison |
| Samedi 21 mars  De 14h à 17h | Macarons  Framboise et praliné | Réalisation de macarons Praliné et Framboises |
| Samedi 28 mars  De 14h à 17h | Petits fours | Réalisation de cannelés, de florentins et de langue de chat enrobées de chocolat |