Les mignardises « prestige » du président, par les MCCDR

La classe des « Mention Complémentaire Cuisiniers en Desserts de Restaurant » 2017-2018, promotion Laurent Jeanin, est fière de vous présenter les mignardises présidentielles « prestige ».

<u>De gauche à droite :</u>

-Macaron ganache violette confit de cassis avec une fleur de violette en sucre tiré.

-Sphère de pomme sur sablé breton

-Puy de Dôme en « after eight »

Socle en chocolat, chaine des puys en chocolat blanc.

Avec leur savoir-faire, les élèves ont pu mettre en pratique les techniques transmises par M. Gaillardin et M.Munch, notamment le sucre tiré (fleur de violette sur les macarons), le tempérage du chocolat et la ganache à la menthe.

Ils ont fait le lien avec les cours de sciences appliquées et leur travail sur les épices (voir diaporama sur la réglisse, la cardamome)

Félicitations aux élèves pour ce travail exceptionnel !