

# Atelier Macarons

On a tous  
quelque chose en  
nous de...  
macaron

 Durée de l'événement : 2h

## Cours

 Durée : 2h

 Remise de tabliers et toques  
aux participants

 Des macarons à déguster et à  
emporter

Le groupe est divisé en **plusieurs équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration des recettes**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

## Les macarons

Le macaron, dérivé de la meringue, est un petit gâteau français aux amandes, granuleux et moelleux, à la forme arrondie, d'environ 3 à 5 cm de diamètre

## Dégustation

Dressées en buffet ou disposées dans des ballotins (à emporter), les créations sont prêtes à être dégustées.



## Recettes étudiées

### Macarons

- Marmelade de fraise au romarin
- Ganache montée au chocolat et café
- Ananas caramélisé à la verveine
- Pâtissière au chocolat blanc et citron vert
- Cream cheese à la pistache



### Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires
- Le petit matériel nécessaire
- Les tabliers et les toques
- Une cellule de refroidissement et une étuve
- Le matériel nécessaire pour l'atelier et la dégustation

### Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de la prestation
- 2 m<sup>2</sup> par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- 2 prises dédiées en 16A et 220V