

Ophélie pâtisse
Le havre
tel : 07 60 72 19 78
email : atelierpalaisucre@gmail.com



Le sucre d'art : 1 thème = 1 carte cadeau

Durée 4h – Acquérir les techniques nécessaires au travail du sucre

les thèmes :

-Sucre Soufflé : Sphère

**Nouveauté 2022 : réalisation d'un dessert pour 2 personnes
emprisonné d'une sphère en sucre soufflet**

ou

-Sucre tiré : Réalisation de fleurs pour les finitions de vos gâteaux

**Nouveauté 2022 : réalisation d'une sculpture en sucre tiré décoré de
fleur en sucre tiré**

ou

Nouveauté 2022 le sucre coulé : réalisation d'un support à gâteau

ou

Aérographe : Aérographe sur pastillage , réalisation d'un bouquet

**Nouveauté 2022 décors de fleurs en pastillage , idéal pour les décors de
pièce montée**

*Merci de préciser votre choix et votre numéro de carte cadeau à la
réservation