

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



Formation le chocolat d'art : 1 thème = 1 carte cadeau

Durée 3h/4h – Acquérir les techniques nécessaires au travail du chocolat
les thèmes :

-Peinture et moulage du chocolat (thème femme, thème homme , thème enfant, thème danse , thème foot , thème st valentin , Noël)

Je vous ferez choisir les moules sur place en fonction du thème
ou

Décoration de finition de gâteau : fleurs en pâte à chocolat (pâte à chocolat maison) Ruban , nœud en chocolat le tout sur un gâteau maison au chocolat bien sûr

l'idée est de ne pas perdre trop de temps sur le gâteau, il vous servira de base pour les décors

ou

Nouveauté 2022 : Une boîte de chocolat (chocolat maison)

Calendrier de l'avent (thème ponctuel , Noël)

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