



# Cours de Pâtisseries au Labo

MERCREDI 13 SEPTEMBRE  
15H00 - 16H30

## PAVLOVA

Meringue françaises,  
chantilly vanille, fruits  
frais décors

MERCREDI 20 SEPTEMBRE  
15H00 - 16H30

## MACARONS

Les petits secrets  
pour réussir  
des macarons parfaits

MERCREDI 27 SEPTEMBRE  
15H00 - 16H30

## CHOUX

Pâte à choux,  
craquelin, chantilly  
avec insert coulant

MERCREDI 04 OCTOBRE  
15H00 - 16H30

## NUMBER CAKE

Cake design,  
pâte sablée,  
ganache montée,  
décors

## Save, the date.

Privatise un cours à partir de 6 personnes

Team Building / EVJF / anniversaires ...

50€/par personne      75€/duo

535, allée René Higonet - Beaumont les Valence

