

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

Venez découvrir nos ateliers de pâtisserie !

Animés par Alexandra Garaffi ou Stéphane Glacier, chefs pâtissiers

Calendrier du 1er semestre 2018 ci-joint

La journée **COURS « APPRENEZ L'ART DE... »** **190,00 €**
Cours pratique et théorique sur un thème technique, réparti sur une journée complète (déjeuner offert)
« Pour devenir un véritable expert ! »

3h00 **COURS PRATIQUE ADULTE** **90,00 €**
Le chef réalise la démonstration complète de la recette et ensuite... *« c'est à vous de jouer ! »*
Chacun, à son poste de travail équipé, reproduit la démonstration.
« C'est vous le chef et vous repartez avec vos propres gourmandises ! »

Vous pouvez vous préinscrire par email ou par téléphone.

Seules les inscriptions réglées seront prises en compte (chèque à l'ordre de Glacier Formation ou carte bleue).

Seules les annulations plus de 72h à l'avance seront remboursables sous forme de bon cadeau.

Glacier Formation et Conseil se réserve le droit d'annuler ou de reporter sans frais un stage dans l'hypothèse où le nombre de participants inscrits était inférieur ou égal à 5.



Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

L'École

JANVIER 2018

Samedi 13 Janvier	14h00-17h00	Cours pratique	« Spécial USA »	90,00 €	NOUVEAU Cookies, brownies, muffins, cupcakes. Les « goûters » incontournables d'outre-Manche. « So good ! »
Samedi 20 Janvier	09h00-12h00	Cours pratique	Opéra	90,00 €	NOUVEAU Grand classique de la pâtisserie française, l'opéra est un mélange subtil de saveurs et textures tout en délicatesse et raffinement. « Un délice ! »
Samedi 20 Janvier	14h00-17h00	Cours pratique	Feuille d'automne	90,00 €	NOUVEAU Créé par la maison Lenôtre, la feuille d'automne allie légèreté et saveurs sous de fines feuilles de chocolat élégantes. « La grande classe ! »
Samedi 27 Janvier	09h00-12h00	Cours pratique	Pâte à choux Spécial Saint-Honoré	90,00 €	Un grand classique indémodable : « le Saint-Honoré » qui a fait les lettres de noblesse de la pâtisserie française « Dans les règles de l'art ! »
Samedi 27 Janvier	14h00-17h00	Cours pratique	Pâte à choux La saga des éclairs automne-hiver	90,00 €	NOUVEAU L'éclair est la pâtisserie tendance du moment. Venez en découvrir les secrets et les astuces : éclair aux agrumes, éclair aux 2 chocolats. « A déguster sans modération ! »

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier

L'École

FÉVRIER 2018

Samedi 10 Février	09h00-17h00	Cours théorique & pratique	Apprenez l'art du chocolat	190,00 € la journée	<p><u>Matin</u> Exposé sur le cacao, sa production et sa récolte Exposé sur le chocolat, sa fabrication et ses diverses utilisations Tempérage et mise au point du chocolat <u>Pause déjeuner : 13h00 – 14h00</u> <u>Après-midi</u> Travail du chocolat Moulage de sujets en chocolat Réalisation de gourmandises et bonbons en chocolat <i>« Un cours tout spécialement conçu pour les fondus de chocolat ! »</i></p>
Samedi 17 Février	14h00-17h00	Cours pratique	Tiramisu classique et revisité	90,00 €	<p>Souvent revisité au fil des saisons, découvrez le véritable tiramisù et aussi une version aux fruits exotiques pour l'hiver. <i>« Entre tendance et tradition ! »</i></p> <p>NOUVEAU</p>
Samedi 24 Février	14h00-17h00	Cours pratique	Macarons	90,00 €	<p>Le célèbre « macaron » n'aura plus de secret pour vous ! Macarons yuzu, macarons caramel <i>« Pour le plaisir ! »</i></p>

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

MARS 2018

Samedi 3 Mars	14h00-17h00	Cours pratique	Millefeuille	90,00 €	Découvrez tout l'art et les secrets de la pâte feuilletée ! Millefeuille vanille et praliné <i>« Incontournable ! »</i>
Samedi 10 Mars	14h00-17h00	Cours pratique	Flan	90,00 €	Flan vanille, flan caramel, flan chocolat Recette, trucs et astuces pour réussir ce dessert mythique. <i>« Un vrai délice pour petits et grands ! »</i>
Samedi 17 Mars	14h00-17h00	Cours pratique	Brioche	90,00 €	Tropézienne et tarte au sucre Recettes, trucs et astuces... <i>« Devenez le roi de la brioche ! »</i>
Samedi 24 Mars	14h00-17h00	Cours pratique	Viennoiserie	90,00 €	Venez apprendre à faire vous-mêmes vos viennoiseries maison : Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins <i>« Du grand art ! »</i>
Samedi 31 Mars	14h00-17h00	Cours pratique	Millefeuille	90,00 €	Découvrez tout l'art et les secrets de la pâte feuilletée ! Millefeuille vanille-fraise et millefeuille vanille-ramboise. <i>« Incontournable ! »</i>

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

AVRIL 2018

Samedi 7 Avril	14h00-17h00	Cours pratique	Pâte à choux Spécial Paris-Brest	90,00 €	Un grand classique indémodable : « le Paris-Brest » qui a fait les lettres de noblesse de la pâtisserie française <i>« Dans les règles de l'art ! »</i>
Samedi 21 Avril	14h00-17h00	Cours pratique	Pâte sablée Spécial tartes	90,00 €	Tarte au citron et tarte au chocolat croustillantes, savoureuses, raffinées. <i>« Subtiles et délicieuses ! »</i>
Samedi 28 Avril	14h00-17h00	Cours pratique	L'entremets pâtissier « Marceau »	90,00 €	Venez découvrir la recette du « Marceau », un entremets incontournable pour les amateurs de chocolat <i>« Un autre best-seller de la boutique ! »</i>

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

MAI 2018

Samedi 19 Mai	09h00-17h00	Cours théorique & pratique	Apprenez l'art de la pâte à choux	190,00 € la journée	<p><u>Matin</u> Théorie et pratique de la pâte à choux <u>Pause déjeuner : 13h00 – 14h00</u> <u>Après-midi</u> Réalisation et garnissage des éclairs, Paris Brest, St Honoré et choux crumble « La pâte à choux classique et en même temps dans la tendance du moment ! »</p>
Samedi 26 Mai	09h00-17h00	Cours théorique & pratique	Apprenez l'art des wedding cakes	190,00 € la journée	<p><u>Matin</u> Confection des biscuits et des crèmes Montage des gâteaux Masquage des gâteaux Préparation du socle factice <u>Pause déjeuner : 13h00 – 14h00</u> <u>Après-midi</u> Réalisation des décors en pâte à sucre Montage Décors et finitions « Tendance montante de la pâtisserie, devenez l'artiste du wedding cake ! »</p>

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

JUIN 2018

Samedi 2 Juin	09h00-12h00	Cours pratique	Mes crèmes préférées	90,00 €	Crème caramel, crème brûlée, crème onctueuse au citron, crème anglaise, crème chantilly <i>« Tout l'art de ces crèmes délicieuses... »</i>
Samedi 2 Juin	14h00-17h00	Cours pratique	Baba au rhum	90,00 €	Tous les secrets et astuces de ce dessert mythique pour connaisseurs et amateurs <i>« Un vrai délice ! »</i>
Samedi 9 Juin	14h00-17h00	Cours pratique	Fraisier	90,00 €	Recette, trucs et astuces du gâteau roi de l'été ! <i>« Frais et gourmand à la fois ! »</i>
Samedi 16 Juin	14h00-17h00	Cours pratique	Cakes	90,00 €	Les cakes de Stéphane Glacier : citron, orange-noisette et chocolat <i>« Simplicité et délice ».</i>
Samedi 23 Juin	14h00-17h00	Cours pratique	L'entremets pâtissier <i>« Reine Margot »</i>	90,00 €	Venez découvrir la recette de la « Reine Margot », un entremet incontournable : un pain de Gênes pistache, un crémeux mangue ananas et une crème légère exotique. <i>« Un autre best-seller de la boutique ! »</i>

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

JUIN 2018 SUITE

Samedi 30 Juin	09h00-17h00	Cours théorique & pratique	Apprenez l'art de la glace	190,00 € la journée	<p><u>Matin</u> Théorie et pratique de la glace Réalisation des biscuits et recettes de glace <u>Pause déjeuner : 13h00 – 14h00</u> <u>Après-midi</u> Turbinage des sorbets et des glaces Montage des entremets glacés : vacherin, profiteroles, omelette norvégienne, nougat glacé Décor et finition des desserts « A en fondre de plaisir ! »</p>
-------------------	-------------	-------------------------------------	----------------------------------	------------------------	---

JUILLET 2018

Samedi 7 Juillet	14h00-17h00	Cours pratique	Tartes et cakes salés « Côté jardin »	90,00 €	<p>NOUVEAU Pour les déjeuners ou apéritifs d'été. Tartes et cakes salés autour des légumes colorés et savoureux d'été.</p>
---------------------	-------------	-------------------	--	---------	---

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



Stéphane Glacier,
Artisan pâtissier engagé



stephaneglacierofficiel