



Le nougat blanc : comment le fabriquer ?



Mme LEFAUCONNIER Béatrice (Animatrice)

INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu : Collège et lycée EREA/LEA
(Cuisine pédagogique)

Début le samedi 23 mars 2024

DURÉE : 03:30

Prix : **39.00 €**

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Prix : 39 € dont 14, 50 € d'ingrédients

MATERIEL :

Un thermomètre à sucre (80°C - 200 °C), une boîte pour recevoir le nougat fabriqué, un torchon, un tablier.

CODE ACTIVITÉ : 203

DESCRIPTION

Activité annulée faute d'inscrits en nombre suffisant.

Après une rapide présentation du nougat (origine du nom, histoire autour de la fabrication et de la diffusion du nougat), une plaque de nougat sera réalisée devant les participant(e)s. Chaque groupe de deux réalisera sa plaque.

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

Apprendre à fabriquer du nougat blanc avec les ingrédients et le matériel dont on dispose dans nos cuisines.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	23-03-2024	08:30	03:30	Collège et lycée EREA/LEA (Cuisine pédagogique), 68 route de Châteauneuf - 26200 MONTELMAR