

Un atelier pâtisserie organisé par Inter'Val

Publié le 27/10/2021 à 06:25 | Mis à jour le 27/10/2021 à 06:25

la Nouvelle
République.fr

- o Véretz



Le premier adjoint Christian Roche a animé cet atelier gourmand. © Photo NR

L'atelier pâtisserie, proposé ce lundi 25 octobre après midi par le CCAS, a permis de regrouper adultes et enfants de l'espace jeunes Sud-Cher. Organisé à Inter'Val, les jeunes, encadrés par l'animatrice Elsa, ont pu profiter de l'intervention du premier adjoint et ancien pâtissier Christian Roche.

Un après midi placé sous le thème de la pâte à choux et la crème pâtissière. L'occasion de découvrir toutes les techniques pour les travailler, recettes et astuces. Le saviez-vous ? La pâte à choux a été mise au point par un des pâtissiers de Catherine de Médicis, Popelini. Elle a d'abord été nommée « pâte à chaud ».

Un atelier gourmand puisqu'après la réalisation de crème anglaise, de pâte à choux, de choux, d'éclairs, de glands bien appétissants, les apprentis pâtissiers sont passés à la phase dégustation.