

Pâques: Nouveau "Deal" pour les artisans chocolatiers.



Pâques: Nouveau "Deal" pour les artisans chocolatiers.



Chaque année la maison de l'artisan organise deux formations pour les artisans pâtisseries du Gers, une en octobre pour les fêtes de Noël et une en février pour les fêtes de Pâques. La maison de l'artisan souhaite ainsi mettre en avant l'effort de formation des artisans pâtisseries pour être au plus près des demandes de leur clientèle et de mettre en valeur leur profession à travers leurs réalisations. Cette année c'est **Fabien Déal** chocolatier confiseur consultant international de Lyon qui a prodigué son savoir pendant deux jours. Une dizaine d'artisans se sont retrouvés au laboratoire du lycée professionnel Pardailhan à Auch pour travailler sur le thème "bonbons et montages en chocolat".

Au programme : bonbons chocolat, caramel beurre salé, caramel semi liquide banane citron vert , praliné noisette fleur de sel , praliné coco, ganache framboise, ganache pure origine, ganache miel de châtaignier, confit pinacolada.

.Vous pourrez retrouver ses gourmandises pour ce week*end fêtes de Pâques chez votre chocolatier (s'il a participé au stage).

Fabien Déal :



Frédéric Ducauze président de la confédération des pâtisseries du Gers, vous pouvez aller à L'Isle-Jourdain, Maison Darauze



si vous reconnaissez votre pâtissier , n'hésitez pas !



un petit souvenir des belles réalisations



Image4.png



Image5.png