

CRÉATIONS
Sucre d'Art

Christine LeRoyeur
T 514-915-0760
Saint-Jean-sur-Richelieu
Québec, Canada
leroyer.christine@videotron.ca

250\$

HORAIRE AUTOMNE 2009

SUCRE TIRÉ / SUCRE SOUFFLÉ BLOC 4 heures

1. Introduction type de sucre : (1 hre)

- Cuisson sucre de base (sucre de table)
- Cuisson avec l'Isomalt
- Méthode de conservation
- Information sur manipulation de la masse chaude
- Faire cuire l'Isomalt au four

2. Introduction sur équipements : (1/2 hre)

- Méthode de chaleur à utilisé
- Matériels à utiliser
- Techniques de travail
- Méthode de conservation des pièces en attente de collage

3. Ateliers : (2 1/2 hres)

- Fabrications de fleurs de frangipanes
- Fabrication de 2 roses
- Feuilles et décorations

4. Période de questions et emballage des pièces.

Le matériel nécessaire vous sera fourni durant la classe. Apportez votre tablier et votre sourire. Les pièces que vous aurez fabriquées seront emballées dans une boîte pour apporter.

Christine LeRoyeur
T 514-915-0760
Saint-Jean-sur-Richelieu
Québec, Canada
leroyer.christine@videotron.ca

CRÉATIONS Sucre d'Art

400\$

HORAIRE AUTOMNE 2009

SUCRE TIRÉ / SUCRE SOUFFLÉ BLOC 8 heures

1. Introduction type de sucre : (1 ½ hre)

- Cuisson sucre de base (sucre de table)
- Cuisson avec l'Isomalt
- Méthode de conservation
- Information sur manipulation de la masse chaude
- Mouler les bases en sucre
- Faire cuire l'Isomalt au four

2. Introduction sur équipements : (1 ½ hre)

- Méthode de chaleur à utiliser
- Matériels à utiliser
- Techniques de travail
- Méthode de conservation des pièces en attente de collage

3. Ateliers : (3 hres)

- Fleurs de frangipanes sur tige
- Bouquet de 3 roses
- Feuilles et décorations

4. Atelier sur Sucre Soufflé : (2 hres)

- Techniques
- Façonnage
- Méthode de refroidissement
- Petit atelier à faire

5. Période de questions et emballage des pièces.

Le matériel nécessaire vous sera fourni durant la classe. Apportez votre tablier et votre sourire. Les pièces que vous aurez fabriquées seront emballées dans une boîte pour apporter.

CRÉATIONS
Sucre d'Art

Christine LeRoyeur
T 514-915-0760
Saint-Jean-sur-Richelieu
Québec, Canada
leroyer.christine@videotron.ca

100\$

HORAIRE AUTOMNE 2009

PÂTE À SUCRE / GUMPASTE BLOC 4 heures

1. Introduction type de pâte : (1/2 hre)

- Pâte à sucre
- Utilisation des différentes textures
- Méthode de coloration

2. Introduction sur équipements : (1/2 hre)

- Méthode d'utilisation
- Matériels à utiliser
- Techniques de travail
- Méthode de conservation des pièces en attente de séchage

3. Ateliers : (3 hre)

- Fabrication de 4 à 6 roses
- Faire quelques variétés de fleurs
- Feuilles et décorations
- Technique de séchage
- Montage du bouquet

4. Période de questions et emballage des pièces.

Le matériel nécessaire vous sera fourni durant la classe. Apportez votre tablier et votre sourire. Les pièces que vous aurez fabriquées seront emballées dans une boîte pour apporter.

CRÉATIONS
Sucre d'Art

Christine LeRoyeur
T 514-915-0760
Saint-Jean-sur-Richelieu
Québec, Canada
leroyer.christine@videotron.ca

275\$

HORAIRE AUTOMNE 2009

PÂTE À SUCRE / GUMPASTE BLOC 8 heures

1. Introduction type pâte: (1 hre)

- Pâte à sucre seul
- 1/2 pâte à sucre et 1/2 fondant
- Utilisation des différentes textures
- Méthode de coloration

2. Introduction sur équipements : (1 hre)

- Méthode d'utilisation
- Matériels à utiliser
- Techniques de travail
- Méthode de conservation des pièces en attente de séchage

3. Ateliers : (6 hres)

- Faire un bouquet de roses
- Faire quelques variétés de fleurs
- Feuilles et décorations
- Technique de séchage
- Technique de la boucle
- Bonus : Petits fruits (si le temps nous le permet)

4. Introduction au airbrush pour coloration des pièces.

5. Période de questions et emballage des pièces.

Le matériel nécessaire vous sera fourni durant la classe. Apportez votre tablier et votre sourire. Les pièces que vous aurez fabriquées seront emballées dans une boîte pour apporter.

CRÉATIONS
Sucre d'Art

Christine LeRoyeur
T 514-915-0760
Saint-Jean-sur-Richelieu
Québec, Canada
leroyer.christine@videotron.ca

50\$

HORAIRE AUTOMNE 2009

ATELIER SUR GÂTEAU 3D BLOC 4 heures

1. *Méthode de coupe et de forme du gâteau.*
2. *Introduction à la pâte à sucre (fondant).*
3. *Colorations et conservation de la pâte.*
4. *Utilisations de différentes textures.*
5. *Montage du gâteau et finition.*
6. *Période de questions et emballage de la pièce.*

THÉMATIQUE POUR LES MOIS:

OCTOBRE

6 octobre : Action de grâces : souper à la table
27 octobre : Halloween : Citrouille avec souris

NOVEMBRE

10 novembre : Automne : Épouvantail
24 novembre : Avant goût d'hiver : 5 ateliers : souris, pingouin,
bonhomme de neige, flocons de neige, sapins

DÉCEMBRE

1 décembre : Hiver : cupcakes (10) en folie
15 décembre : Noël : bas de Noël

Le matériel nécessaire vous sera fourni durant la classe. Apportez votre tablier et votre sourire. Les pièces que vous aurez fabriquées seront emballées dans une boîte pour apporter.