

CRÉATIONS  
**Sucre d'Art**

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

250\$

**HORAIRE**

**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 : ( ½ hre)**

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

**3. Ateliers : ( 2 ½ 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.**