

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.