

Liste du matériel disponible

Nous vous suggérons d'emporter votre propre matériel

Malaxeur kitchen aid (4,73L)
Casseroles
Feuilles silpat
Plaque tuiles aux amandes
Cul de poule
Rouleau à pâtisserie
Papier aluminium
Feuilles papiers cuisson
Film plastique
Carton argenté de présentation 52cm de diamètre.
Balance électronique
Compresseur
Micro onde

Tout autre matériel électrique peut-être emporté :

-Plaque à induction
-Réchaud électrique et autres.

Liste de matières premières disponibles.

Glucose
Sucre granulé
Sucre à glacer
Sucre à confiserie
Fondant
Sel
Farine forte
Beurre doux
Œufs
Amandes effilées
Blancs d'œufs
Colorants alimentaires.
Pâte d'amandes décor 22%
Vinaigre blanc
Huile de canola
Chocolat noir mi-amer 58%,
Chocolat blanc
Chocolat au lait
Praliné aux noisettes
Beurre de cacao.
Isomalt
Cacao en poudre
Graines de sésames, pavot
Ps. : les étudiants sont autorisés à utiliser des colorants à chocolat (non fournis par nous)

Material and equipment available

We suggest you bring your own equipment

Kitchen aid mixer
Sauce pan
Silpat sheet
Tuiles sheet, tinplate
Mixing bowl
Rolling pin, wood
aluminum foil
Multi –use genuine vegetable parchment
Plastic wrap
Round Scallop silver
Electronic scale
Compressor
Microwave oven

Bring all electrical material and equipment you need

Basic ingredients available

Glucose
Granulated sugar
Icing sugar
Coarse sugar
Regular white fondant
Salt
Unbleached enriched flour
unsalted butter
Eggs
Slice white almonds
Albumen
Food colour
White marzipan-almonds 22%
Pure white vinegar
Canola oil
Dark chocolate
White chocolate
Milk chocolate
Favorites hazelnuts
Cacao butter
Isomalt
Cocoa powder