

Fevrier
2020



JACOBS CREATION

PÂTISSERIES SUR MESURE

TEL : 06 82 69 34 25

Du Mardi au Samedi - de 9h30 à 17h30 - inscription en ligne sur www.jacobscreation.fr

Agenda des Cours & Ateliers



Faites plaisir et offrez un atelier cuisine à vos proches !

Date	Horaire	Public	Sujet	Réalisation	Descriptif	Tarif
Mercredi 4 Mars	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Minis donuts grenouilles !		Venez partager ce moment ludique avec vos enfants en réalisant ces jolis donuts grenouilles ! Vous repartirez avec votre boîte de 8 minis donuts !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 4 Mars	14h00 à 16h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Popcakes coccinelles du bonheur		Viens réaliser de petites coccinelles comestibles ! Des sucettes de chocolat en forme de Ladybugs. Repars avec tes sucettes pour le goûter!	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Judi 5 Mars	19h00 à 21h00	Adultes	Atelier Pâtisserie Le Paradis : biscuit chocolat, crémeux à l'orange et mousse chocolat		Venez apprendre les bases d'un entremets français ! Vous confectionnerez lors de cet atelier un biscuit chocolaté, un crémeux orange et une mousse de chocolat ! Un Paradis exquis !	60€ / adulte
Samedi 7 Mars	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Tartelettes vanille & framboise		Un classique tellement gourmand à partager avec vos enfants ! Vous repartirez avec votre pâtisserie à la maison	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 11 Mars	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Cupcakes vanille & cœur de Schoko-Bons		Réalise des cupcakes ultra gourmands à la vanille et au cœur fondant de Kinder Schoko-Bons ! A consommer sans modération pour le goûter!	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 11 Mars	14h00 à 16h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Cupcakes emojis		Réalisez des Cupcakes vanille & framboises rigolos ! Vous créerez ces Emoticônes en sucre qui font maintenant partie intégrante de notre vie ! Un vrai amusement gourmand !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Judi 12 Mars	19h00 à 21h00	Adultes	Atelier Pâtisserie Macarons caramel beurre salé		Venez apprendre les secrets de macarons aux belles collerettes dans notre atelier de pâtisserie !	60€ / adulte
Samedi 14 Mars	9h30 à 12h00	Adultes Débutants, à partir de 16 ans	Atelier Cake design Cake design & bases de la pâte à sucre et dentelle comestible		Lors de cet atelier Cake design, vous apprendrez à monter, masquer et couvrir un gâteau en pâte à sucre ! Ce gâteau sera entouré d'une jolie dentelle comestible que nous vous apprendrons à faire (démonstration sur place). Génoise et crème fournies ainsi que les recettes !	90€ / adulte

Fevrier
2020



JACOBS CREATION

PÂTISSERIES SUR MESURE

Date	Horaire	Public	Sujet	Réalisation	Descriptif	Tarif
Mardi 16 Mars	14h00 à 16h30	Spécial candidat libre 	 Atelier aide à la formation CAP PÂTISSERIE Sujet : Les entremets Charlotte poire chocolat Réalisation du Framboisier avec fiche technique CAP PÂTISSERIE		Vous êtes actuellement en préparation du CAP PÂTISSERIE, vous apprenez par vous-même via les tutos et groupes sur les réseaux sociaux mais vous souhaitez avoir les conseils avisés d'un chef ? Retrouvez les réelles conditions d'un examen et venez pâtisser à l'aide d'outils professionnels et repartez avec votre création du jour. Chaque mois, nous vous proposerons une cession spécial CAP Pâtissier sur l'une des 4 thématiques de l'examen. Nous nous appuierons sur une fiche technique du CAP pour réaliser la recette en question. <u>Au programme</u> : lecture de la fiche technique, apprentissage des bases du sujet du jour (tarte, choux, entremets...) et réalisation du sujet de CAP choisi. Une manière concrète de se sentir prêt(e) pour passer l'examen en fin d'année et de connaître les bons gestes à avoir le jour J ! Nous répondrons bien-sûr à toutes vos questions techniques sur la thématique pâtisserie du jour.	70€ / personne
Mercredi 17 Mars	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Cupcakes arc-en-ciel		Venez partager un moment de complicité avec vos enfants en réalisant de jolis cupcakes arc- en-ciel à la vanille et repartez avec votre boîte de gourmandises!	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 17 Mars	14h00 à 16h00	Adolescents 12 à 16 ans	Atelier Pâtisserie Instagram Brownies		Acro aux réseaux sociaux ? Vient réaliser des brownies logotypés Instagram! Un atelier très original et délicieusement chocolaté ! Repars avec tes créations !	45€ / ado
Judi 18 Mars	19h00 à 21h00	Adultes	Atelier Pâtisserie Royal Chocolat & décoration feuilles de chocolat		Maîtrisez les techniques de la pâtisserie française en réalisant un entremet tel que le classique Royal Chocolat ! Avec une décoration en feuilles de chocolat .	60€ / adulte
Samedi 21 Mars	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	 Atelier Pâtisserie Makis popcakes		Réalisez en famille, un plat de makis chocolatés ! Donne à tes popcakes un look très japonais, un trompe l'œil très original et réaliste mais aussi délicieux ! Repars avec tes sucettes makis !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Dimanche 22 Mars	13h00 à 18h00	Adultes niveaux débutants & intermédiaires	Atelier Cake design Modelage pâte à sucre L'ourson rêveur sur sa lune d'argent		Notre Cake designer Ana, vous donnera toutes ses petites astuces pour vous permettre de réaliser ce gâteau très doux et hivernal ! Pour ce faire, nous vous mettrons à disposition tous le matériel nécessaire pour réaliser ce gâteau original ! Nous vous fournissons le gâteau et la crème, apprendrons à la masquer et à le couvrir puis nous passerons à la décoration : technique de la neige tombante et modelage de l'ourson et de la lune d'argent, ainsi que de l'insertion de la photo alimentaire ! Pas seulement un gâteau mais de l'art comestible ! Repartez avec votre œuvre ;-)	140€ / adulte

Fevrier
2020



JACOBS CREATION

PÂTISSERIES SUR MESURE

Date	Horaires	Public	Sujet	Réalisation	Descriptif	Tarif
Mercredi 25 Mars	10h00 à 12h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Spritz revisité façon licorne !		Habituellement, on connaît le Spritz traditionnel au chocolat ! Le voici revisité avec enrobage de chocolat blanc et sprinkles de couleurs arc en ciel ! Le tout habillé de sa corne pour avoir le tout nouveau spritz Licorne !	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Mercredi 25 Mars	14h00 à 16h00	Enfants / Parents & Enfants	Atelier Pâtisserie Popcakes cupcakes!		Fabriquez de jolies popcakes (sucettes de gâteaux) donnant l'aspect de cupcakes ! Trop mignons et gourmands ! A réaliser avec vos enfants !!!	30€ / enfant ou 35€ / duo ou 60€ / trio
Jeudi 26 Mars	19h00 à 21h00	Adultes	Atelier Pâtisserie Choux au craquelin parfums chocolat & orange		Apprenez à réaliser une pâte à choux, à la pocher et à faire un craquelin ainsi qu'une mousse de chocolat au parfum d'orange pour la garniture. Un atelier à ne pas manquer !	60€ / adulte
Samedi 28 Mars	10h00 à 12h00	Adultes Débutants, à partir de 16 ans	Atelier Pâtisserie / Cake design Tarte façon number cake au chocolat & kinder		Découvrez comment réaliser cette pâtisserie ultra tendance du moment ! Comme le number cake, nous la fabriquerons en forme de cercle avec une mousse de chocolat lait et une décoration de kinder et autres gourmandises chocolatées ! Hummm !	80€ / adulte