



Atelier de pâtisserie

Pour petits et grands gourmands

Apprenez en petits groupes à réaliser vos pâtisseries préférées et découvrez toutes les astuces des grands chefs !

Diplômée de Ferrandi, ancienne du Ritz et du Mandarin Oriental, Chloé vous transmettra avec passion les techniques des plus grands chefs pour épater et régler vos proches.



A la portée de tous

Vous êtes la bienvenue, quelque soit votre niveau de pâtisserie, même si vous ne savez pas casser un œuf



Dans la convivialité

Chez Lili & Clo, on aime rire et s'amuser alors venez avec votre plus beau sourire passer un moment sympathique avec nous



On s'occupe de tout

Tablier, matériel, ingrédients
Nous fournissons tout le nécessaire pour que vous profitiez tranquillement de l'instant



15 %

**de réduction immédiate
sur nos ateliers de pâtisserie et carte
cadeau avec le code**



JAIMELECHOCOLAT

pour les 100 premiers !

Offre valable jusqu'au 31 décembre 2022, sur l'achat d'un atelier ou d'une e-carte cadeau via le site internet. Offre non cumulable avec d'autres offres et promotion en cours.

Atelier adulte / Atelier enfant / Atelier parent-enfant / Carte cadeau
Découvrez tout notre programme sur www.liliandclo.com

60 rue de Cléry, 75002 Paris
contact@liliandclo.com
0609099318

 @lili.clo.patisseriefrancaise
 @lili_and_clo



&

**SALON DU
CHOCOLAT**
MONDIAL DU CHOCOLAT
& DU CACAO

Croquant fondant 3 choco

Fondant chocolat noir

- 200 gr de chocolat noir
- 150 gr de beurre
- 3 œufs
- 120 gr de sucre
- 40 gr de farine
- 2 gr de fleur de sel

Enrobage chocolat lait et noisette

- 100 gr de chocolat au lait
- 70 gr de chocolat noir
- 39 gr d'huile de pépins de raisin
- 45 gr d'éclat de noisette

Ganache montée chocolat blanc

- 200 gr de chocolat blanc
- 150 gr + 300 gr de crème liquide 30% de matière grasse
- 2 gr de gélatine

Pour le fondant chocolat

- Blanchir les œufs avec le sucre puis ajouter la farine et bien mélanger.
- Ajouter le mélange beurre / chocolat préalablement fondu et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Mettre la pâte dans un plat carré chemisé de papier sulfurisé.
- Enfourner pour 20 minutes puis mettre le fondant au congélateur

Pour la ganache montée au chocolat blanc

- Hydrater la gélatine
- Faire bouillir 150 gr de crème liquide
- Verser la crème bouillante et la gélatine essorée, mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir une ganache lisse et homogène
- Ajouter la crème froide et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Conserver au frigo au moins 4h

Pour le glaçage chocolat au lait et noisettes

- Faire fondre au bain marie les deux chocolats, ajouter l'huile et les éclats de noisettes

Le montage

- Découper des petits cubes de 4cm sur 4cm de fondant chocolat
- Quand l'enrobage est à 30°, glacer les cubes de fondant chocolat
- Monter la ganache monter comme une chantilly, puis la mettre dans une poche à douille. Pocher une belle rosace sur la bouchée chocolat.



Bon goûter !