



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
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

Rainbow cake chocolat

La génoise vanille

- 4 œufs
- 120 gr de sucre
- 120 gr de farine
- Vanille
- Colorant alimentaire

La ganache montée chocolat noir

- 200 gr de chocolat noir
- 400 gr de crème liquide

La génoise

- Mélanger au batteur les œufs et le sucre pendant 10 minutes. Ajouter ensuite délicatement la farine à la maryse.
- Quand le mélange est bien homogène, diviser la pâte et ajouter le colorant alimentaire.
- Mettre la pâte dans les différents moules préalablement chemisé de papier sulfurisé.
- Enfourner pour 12 minutes à 180°. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

La ganache chocolat noir

- Faire bouillir 200 gr de crème liquide.
- Verser la crème bouillante sur le chocolat, mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir une ganache lisse et homogène.
- Ajouter la crème froide mélanger
- Conserver au frigo au moins 4h.

Le montage

- Monter la ganache comme une chantilly et la mettre en poche.
- Alternier un couche de génoise et une couche de ganache montée.
- Recouvrir le tout avec le reste de la ganache montée.



Bon goûter !