

Le Club : Ateliers gastronomiques
Les conseils d'un chef instructeur
Le cours pratique : CG163
La chandeleur - la crêpe bretonne – La galette bretonne

Le descriptif du cours

Charge de cours	Hugh Cossard – le Lundi 26 Fevrier 2024
La modalite:	En Présentiel -
Sujet	Les crêpes (La Chandeleur)
Pedagogies:	Dans ce cours, nous allons apprendre plusieurs compétences importantes couvrant la pâtisserie populaire et facile à préparer.
Chapitre I	La Chandeleur et ses coutumes
Chapitre II	La recette de la pâte à crêpe bretonne. Les ingrédients.
Chapitre III	La cuisson de la crêpe. Les essentiels : La bilig – la rozelle. L'utilisation du saindoux.

Chapitre IV	<p>Les garnitures : sucre, confiture, chocolat, crème de marron ou de châtaigne, miel, crème chantilly par exemple.</p> <p>La crêpe Suzette</p>
Chapitre V	<p>La galette bretonne de blé noir avec de la farine de Sarrasin (Buckwheat) en Anglais.</p> <p>Les Garnitures : jambon cuit ou cru, œufs brouillés, légumes, champignon, fromage et cerfeuil. (Certaines garniture doivent être précuites).</p>
Questions et conclusion.	N'hésitez pas à poser vos questions.