

DES OEUVRES PUR SUCRE

On n'improvise pas le travail du sucre en pâtisserie et confiserie ; c'est un art qui exige rigueur, concentration, travail et dextérité, sans oublier un "sacré tour de main » ! Les élèves, qui suivent la formation en mention complémentaire « Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées" se sont brillamment distingués en créant des œuvres pâtisseries artistiques. Ils ont une parfaite maîtrise du travail du sucre et leur prestation fut une belle réussite. Ces élèves ont su créer des œuvres comme des fleurs ou des compositions dignes d'un travail d'artiste ! Ils ont mis en œuvre des techniques relatives à la transformation du sucre comme « le sucre soufflé », « le sucre coulé » ou « le sucre tiré ». Ils ont parfaitement acquis les techniques de cuisson du sucre et le montage en structure. Les photos illustrent leur savoir-faire et leur sens créatif.



LA MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES PERMET D'APPROFONDIR DES TECHNIQUES DE FABRICATION ET DE TRANSFORMATION DE PRODUITS SUCRÉS.



Clémentine, Thomas, Rosana, Aïssa et Naomi