

DAVID WESMAËL

Meilleur Ouvrier de France Glacier 2004

"Membre de l'équipe de France Championne du monde du dessert 2006 USA"

vous propose son atelier gourmand

le 23 Octobre 2012

à l'Ecole Professionnelle de Montreux

Venez découvrir ses recettes, ses trucs et ses astuces pour les pâtisseries de fin d'année.



Entremets St Sylvestre au Cointreau

« Entremets de 4 fruits rouges sur son lit d'amande, parfumée au Cointreau »

Dacquoise aux amandes grillées - Compotée aux 4 fruits rouges

Mousse amande, parfumée au Cointreau - Chantilly aux 4 fruits rouges

Choux pâtisseries originaux

Petit choux : Crème au praliné / citron / cannelle / Remy Martin

Petit choux : Crème de mangue / Cramberry morceaux / Cointreau

Petit choux : Crème au chocolat blanc / café / vanille / Cassis au Cointreau

Petit gâteau

« Petit gâteau poché de café caramélisé et son cœur de chocolat noir croquant et rhum »

Biscuit roulé à la vanille - Sirop Rhum/vanille - Crèmeux chocolat croquant au Rhum St James

Mousse de café caramélisé - Crème décor marbré Vanille/café

Macaron

« Macaron noisette au caramel d'agrumes au Passoa »

Macaron noisette - Fourrage au caramel d'agrumes au Passoa

Gâteau de voyage

« Cake moelleux caramel à la fleur de sel parfumé
au Remy Martin et ses éclats de chocolat au lait et fruits secs »

