

L'ASCE 57 vous propose un

ATELIER PATISSERIE POUR LA REALISATION DE DEUX BRIOCHES

LE SAMEDI 5 AVRIL 2014



Simone Gry souhaite vous faire partager sa passion pour la pâtisserie en élaborant avec vous de la pâte à brioche (cuisson à terminer à domicile le lendemain).

PROGRAMME DU SAMEDI 5 AVRIL 2014:

14H30 : Ouverture de l'atelier

Les participants devront apporter les ingrédients suivants::

- 500g farine (T65 ou T55 ex: Francine spéciale brioche)
- 18g de levure fraîche ou déshydratée,
- 1 sachet levure alsacienne chimique,
- 5cl lait entier tiède, 8g sel, 70g sucre, 1 sachet sucre vanillé
- 6 oeufs moyens, 250g beurre mou

ainsi que le matériel : saladier, spatule en bois, 1 tablier, 2 torchons.

17H00 : Pot de l'amitié

La brioche est une viennoiserie à pâte levée et aérée. Son origine remonte au XVI ème siècle en Normandie



Etes vous intéressé (e) par d'autres ateliers pâtisserie 1 fois par mois OUI NON

Pas de participation demandée par l'ASCE

Bulletin d'inscription à renvoyer à l'ASCE avant le 3 avril 2014 – Atelier Brioches

Renseignements : Maryvonne.Weber@numericable.fr Tél 03.87.66.97.80 (le matin)

Nom des participants	Prénom	Téléphone	E-mail

N° de carte ASCEE : _____

Nom de l'adhérent : _____ Téléphone : _____ Adresse : _____

ASCE 57 Maison Rouge A31 Echangeur de Metz-Sud 57160 MOULINS LES METZ

Président : Serge.Nimesgern@moselle.gouv.fr Tél : **03 54 21 93 52** (plan d'accès sur demande)

L'adhésion à l'ASCE 57 est fixée à 12 euros (individuelle ou familiale)