

M. COLLARDOT, pâtissier boulanger à Bretigny est intervenu dans la classe de Moyens-Grands de Marlène SAVIGNARD-SARAZIN. Il a organisé 2 ateliers :

L'atelier de fabrication de chausson aux pommes :

Nous avons étalé la pâte feuilletée au rouleau.

Nous avons fariné la pâte, passé de l'oeuf au pinceau pour coller la pâte.

Puis nous avons déposé une cuillerée de compote sur la pâte.

Nous avons replié la pâte, l'avons dorée à l'oeuf et dessiné dessus avec un cure-dent.

Après la cuisson, nous nous sommes régalés!



L'atelier Pâte d'amande et chocolat de Pâques

Nous avons modelé une petite souris et une poire en pâte d'amande.

Nous les avons collées avec du chocolat chaud sur une plaque de chocolat.

Puis nous avons rajouté des oeufs en chocolat.



Vive Pâques et Merci encore à notre boulanger-pâtissier!
La maîtresse Marlène et ses petits élèves