

« Créations de chocolats au Porto au lycée Flora Tristan »



FORMATION : BACCALURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE ET CSR
CLASSES : PREMIÈRE SECTION EUROPÉENNE ALLEMANDE
DATE : FÉVRIER 2017

Site internet : <http://www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan/>

Les élèves de première Bac Pro section Européenne allemande du lycée professionnel Flora Tristan, marient les grands vins de Porto et le chocolat.

C'est au cours de leurs séances d'atelier expérimental que les lycéens ont découverts la particularité des grands vins de Porto. Après quelques aspects théoriques et des séances de dégustation, les lycéens ont souhaité marier les vins de Porto avec le chocolat. Ils ont alors fait des expériences, testé différents produits et créé quelques recettes. Après avoir appris à tabler le chocolat, les futurs cuisiniers ont réalisé leurs recettes. Chocolats blancs fourrés aux noisettes et Porto, chocolats garnis de pommes et Porto Ruby au miel, font partie des créations. Les élèves en commercialisation et service ont testé différents cocktails à base de Porto. Sun Finet et Winker sont deux créations proposées par les élèves. Tous les élèves ont dressé leurs préparations et ont réalisé des photos afin de créer un livre numérique composé de leurs recettes. Ces travaux ont permis de développer la créativité des élèves et de les ouvrir sur l'Europe avec la découverte de Porto et de la Vallée du Douro.



Présentation des créations

Le Proviseur
Madame POUILLAIN

Téléphone
02 33.37.06.33

Télécopie
02 33.37.04.78

Courriel : ce.0610019p@ac-caen.fr

www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan

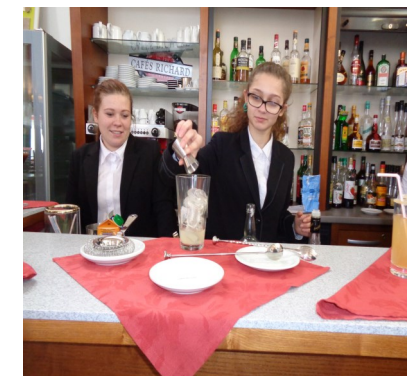
7/9 avenue le Meunier
de la Raillère
BP 109
61600 LA FERTE MACE



Essai de cocktails



Elaboration des chocolats



Mis en œuvre des cocktails