

Bonnes fêtes gourmandes



Bonnes fêtes gourmandes



C'est Noël et ses fêtes, et qui dit Noël dit bûches. Comme chaque année, la Maison de l'Artisan organise, au laboratoire pâtisserie de l'**École des Métiers**, une super formation technique pour les artisans pâtisseries du Gers, intitulée « **Bûches de Noël** ».

En 2019, la formation était assurée par Franck Colombié, de l'École Gastronomique Bellouet Conseil de Paris.

Au programme :



La bûche piémont : Streusel noisette, 4 biscuit noisette, compotée de fruits exotiques, mousse sabayon noisette, pulvérisation chocolat lacté.

La bûche impériale : Biscuit amande vanillé, crémeux mandarine, mousse riz au lait vanillé citronnelle, chantilly mandarine.

La bûche perle noire : Streusel de base, streusel chocolat reconstitué, biscuit chocolat, caramel mou, mousse au chocolat Ocoa.

Lettre au père Noël : Biscuit Sacher chocolat, compotée de fruits exotiques, praliné feuilleté, mousse chocolat noir Haïti, glaçage chocolat miroir noir.

La bûche nuit lactée : Streusel amande, biscuit moelleux au chocolat, crémeux au chocolat, mousse chocolat lacté, glaçage chocolat lacté orangé.

La bûche nuage : Biscuit dacquoise amande, compotée de pommes, crémeux miel, crumble, mousse pommes.

La bûche saveur exotique : Dacquoise citron, gelée exotique, mousse aux deux citrons, glaçage chocolat miroir jaune.

La bûche au Pacherenc : Biscuit pâte à choux, confit myrtille, croustillant myrtille, biscuit chocolat, mousse Pacherenc.

Avec un peu de chance, vous trouverez la bûche de votre goût, dans une pâtisserie des artisans gersois : Maison Ducauze L'Isle-Jourdain / Fauche's Peps Vic Fezensac / Tonnerre Franck Éauze / Pâtisserie Messerer Auch / Les Saveurs de Giram Urgosse/ La Tropézienne Auch / Maison Lancuentre Cazaubon / Pâtisserie des Mousquetaires Éauze / Maison Collongues Auch / Massarotto Nogaro / Midi Pyrénées Pâtisserie Gimont