

// N°3 – Architecture Pâtissière

Profitons de cette période prolongée de confinement et du temps passé en famille pour **laisser libre cours à notre imagination...**

Le **CAUE de la Savoie** propose cette semaine une nouvelle activité mêlant créativité, cuisine et ... dégustation.

Fort de l'expérience menée avec les élèves du CAP Pâtisserie du lycée Hôtelier de Challes-les-Eaux et leurs professeurs, l'activité proposée vient s'inscrire dans le cheminement d'Antonin Carême en **s'inspirant de l'architecture pour repenser la pâtisserie.**

CONSIGNES

- Un sujet imposé, la **Fontaine des Éléphants à Chambéry**, mais un autre élément d'architecture inspirant peut être choisi.
- Prendre le temps de **penser son gâteau**, le **dessiner**,
- Faire le choix de sa **base de construction** (gâteau maison type génoise/brownie/cake/sablé/Savane/pain d'épices/ biscuit à la cuillère petits beurre...)
- **Choix des éléments de décoration** (bonbons/chocolats/pâte d'amande...)
- **Passer à l'assemblage** pour réaliser sa plus belle Fontaine des Éléphants...

Retour en image d'exemples de réalisations ...



A vos tabliers, ingrédients, talents culinaires... et surtout n'oubliez pas de nous faire partager vos réalisations avant la dégustation !

Envoie-nous ta photo avec ton prénom à l'adresse caue@cauesavoie.org, nous la partagerons sur notre page Facebook

Base de gâteau au chocolat micro-onde

125 gr de chocolat en poudre
125 gr de beurre
125 gr de sucre
5 cl de lait
3 œufs
80 gr de farine
1cuil. à café de levure chimique
1 plat passant au micro onde
type plat à tarte en porcelaine

Faire ramollir le beurre, y ajouter le chocolat et bien mélanger. Incorporer ensuite tous les autres ingrédients et mélanger vivement avec un fouet.

Verser la préparation dans le moule garni de papier sulfurisé et enfourner 8mn au micro-onde.

A la sortie, attendre 5 mn et démouler.

La base de gâteau est prête à découper... et assembler.

