



« DU GESTE A L'EMOTION »

# MASTERCLASS DIGITALE

**JEFFREY CAGNES & PHILIPPE CONTICINI REUNIS POUR LA PREMIERE FOIS DANS UN COURS EN LIGNE SUR VOILA CHEF.**

Pour la première fois, les deux Chefs se réunissent pour animer une masterclass digitale : « Du geste à l'émotion », un cours de pâtisserie en ligne mêlant créativité et émotion autour de **3 recettes inédites.**



1

Cours en ligne niveau débutant

### DOUCEUR FONDANTE AU CHOCOLAT

Une création chocolatée réconfortante composée d'un biscuit à mi-chemin entre le financier et le fondant, surmontée d'un streusel noisette cacao croustillant.

2

Cours en ligne niveau avancé

### BABAMISU ET LE BABA AU RHUM

D'une part un baba ayant subtilement voyagé en Italie avec un crémeux café, une gelée fondante au cacao, un sirop gourmand au café et une onctueuse crème chantilly, et d'autre part le baba bouchon traditionnel façonné à la main imbibé d'un intense sirop au rhum.

3

Cours en ligne niveau expert

### TOTAL RÉGAL

Saint-Honoré aux saveurs framboise, fraise, rose et fleur d'oranger un entremet rose aux notes envoûtantes et ensoleillées, avec un feuilletage inversé croustillant, des choux garnis d'un crémeux framboise et à la rose, un confit de fraises et framboises, le tout sublimé par une ganache montée à la vanille et à la fleur d'oranger poché à la douille Saint-Honoré.

TOUS LES VIDEOS SONT DÉTAILLÉES en pas-à-pas et permettent de voir sur les gestes techniques. Jeffrey Cagnès et Philippe Collet expliquent également des points techniques, les ingrédients, des méthodes à acquérir pour réaliser ces desserts à la perfection.



Rendez-vous sur la plateforme VOILA CHEF pour partager un moment gourmand avec deux Chefs passionnés.