

COURS DE CUISINE: LE CORDON BLEU DE PASADENA, CALIFORNIE

L'article

<https://cuisinedaubery.com/cordon-bleu-pasadena/>

Cours de Cuisine: Le Cordon Bleu de Pasadena, Californie

Le Cordon Bleu de Pasadena, en californie

Pour ceux qui entreprennent un pèlerinage sur la Route 66, en partant de Santa Monica, on passe par Pasadena, charmante ville qui fait partie de la métropole de Los Angeles

Pasadena est une ville historique au nord est de Los Angeles

La Colorado Avenue est un tronçon de la Route 66, et c'est ici que se trouve l'école du Cordon Bleu
Le Cordon Bleu

530 E Colorado Blvd # 1

Pasadena, CA 91101

USA

L'école est une succursale de l'école Française fondée en 1895.

Coincidence ou pas, la célèbre Julia Child était une étudiante du Cordon Bleu à Paris, ainsi qu'une habitante... de Pasadena

L'école a formé de nombreux chefs, dans diverses écoles mondiales, dont les États-Unis. Malheureusement, l'école a annoncé qu'elle ferme ses portes aux USA

Pâtisserie

L'école américaine s'est "adaptée" aux États-Unis, en formant notamment des pâtissiers aux "Wedding Cakes", les gâteaux américains de mariage, (pâte à sucre), car beaucoup d'étudiants ouvrent leur propre business de gâteaux et desserts

Les "Celebration Cakes" et gâteaux de mariage représentent une énorme industrie et une opportunité de monter sa propre boutique à la sortie de l'école

Arrivée

Premier jour, on découvre notre cuisine. On a le droit ou l'obligation de porter une toque Cordon Bleu...

ainsi que le tablier Cordon Bleu

Chaque étudiant a son propre plan de travail...

ses outils et ustensils...

son fourneau...

et les fiches recettes !

Journée Italienne

Aujourd'hui on va préparer quelques plats italiens...

COURS DE CUISINE: LE CORDON BLEU DE PASADENA, CALIFORNIE

la professeur est assez amusante et sait manier l'humour

On apprend la technique de pizza sur deux jours

et on commence par pétrir notre pâte à pizza

premier jour, pâte puis repos 24 heures...

2ème jour, on abaisse et on réalise une pizza simple, la Margherita
miam.

Voilà !

Salades et desserts

On continue avec les entrées et desserts italiens

La "Caprese Salad"

Bonne ambiance entre les étudiants

Journée Française

Aujourd'hui, journée Française...

Le chef nous montre les macarons

Je réalise une ganache au Rhum flambé pour mes macarons

Un cours sympathique !