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 pélerinage 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 etudiante du Cordon Bleu à Paris, ainsi qu'une habitante... de Pasadena
L'ecole a formé de nombreux chefs, dans diverses ecoles mondiales, dont les Etats-Unis.Malheureusement, l'ecole a annoncé qu'elle ferme ses portes aux USA

Pâtisserie
L'ecole américaine s'est "adaptée" aux Etats-Unis, en formant notamment des pâtissiers aux "Wedding Cakes", les gâteaux américains de marriage, (pate à sucre), car beaucoup d'etudiants ouvrent leur propre business de gâteaux et desserts
Les "Celebration Cakes" et gateaux de marriage 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 preparer 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 petrir notre pâte à pizza
premier jour, pâte puis repos 24 heures...
2ème jour, on abaisse et on réalise une pizza simple, la Margherita
miam.
Voila !

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 !