



▶ VOEUX.....1
 ▶ NOUVEAUX MEMBRES..1

○ N° 12 | ○ HIVER | ○ 2017



▶ AGENDA.....1
 ▶ COURS DE FORMATION
 CONTINUE2
 ▶ RECETTE.....2



Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES DE L'ORTRA DE
 L'INTENDANCE INTERJURASSIENNE

La présidente ainsi que les membres du
 comité de l'Ortra vous souhaitent de
 belles fêtes de fin d'année.

Nous tenons aussi à vous remercier
 pour votre engagement tout au long de
 cette année et espérons pouvoir encore
 compter sur vous l'année prochaine.

Agenda

- 📅 **19.01.18**
Examen blanc GEI 3A'
- 📅 **25.01.2018**
Examen blanc GEI 3B
- 📅 **5.02.2018**
Examen blanc EEI 2

Nouveaux membres !

Le comité de l'Ortra a accueilli 3 futurs membres lors du dernier comité.

Leur élection se fera à la prochaine assemblée générale.

Il s'agit de Cynthia Tchan, Mina Sangsue et Morgane Schaffter

Cours de formation continue

Un cours de formation continue sera organisé dans le domaine de l'entretien du linge. Plus d'information dans les prochaines semaines.

*Des questions, des remarques, des suggestions ?
Votre avis nous intéresse.*

Sophie Corbat

Présidente

chetelat.sophie@gmail.com

Ludivine Monnerat

Vice-présidente

ludivine.monnerat@gmail.com

Martial Magnin

Secrétaire

martial.magnin@frij.ch

Manon Hennet

Membre

Wicki.mh@gmail.com

Maude Biette

Membre

biette.maude@gmail.com

Candidates:

Cynthia Tchan

Cynthia.Tchan@hotmail.com

Mina Sangsue

s.mina14@outlook.com

Schaffter Morgane

morgane.Schaffter@hotmail.com

Recette de Mina Truffes

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes

- 25 cl de crème liquide
- 10 g de beurre
- 300g de chocolat noir à 75% de cacao
- 50g de cacao en poudre non sucré

Préparation :

1. Coupez le chocolat noir en morceaux et déposez-les dans un bol. Chauffez la crème liquide sur feux doux puis versez-la sur les morceaux de chocolat. Couvrez le bol avec un torchon et patientez 1 minute. Avec une Maryse, émulsionnez la ganache en réalisant des petits cercles au centre du bol jusqu'à ce que le chocolat soit parfaitement mélangé à la crème. Ajoutez le beurre coupé en morceaux puis mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse et brillant.
2. Réservez la ganache au réfrigérateur 1h30 minimum, en remuant toutes les 15 minutes.
3. Prélevez des cuillerées à café de ganache, puis formez des boules avec vos mains. Roulez-les dans le cacao en poudre.
4. Réservez au frais 15 minutes avant de les emballer.



Suivez nous sur notre page Facebook

<https://www.frij.ch/>

FRI Intendance