

Formation Chocolat *Dubai*

Deviens expert·e dans la création de tablettes de chocolat haut de gamme, à la manière des meilleurs chocolatiers du monde.

Infos pratiques

-  **Durée :** 1 demi-journée
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 130€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 10h – 14h
-  **Effectif :** 6 participants / session

À qui s'adresse cette formation ?

- ✓ Débutants curieux et passionnés de pâtisserie
- ✓ Pâtissier·ère en reconversion ou en perfectionnement
- ✓ Amateur·rice souhaitant se lancer dans la vente artisanale
- ✓ Professionnel·le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

Ce que tu vas apprendre

- ✓ Réaliser des tablettes de chocolat avec différentes techniques de tempérage
- ✓ Apprendre à utiliser les moules professionnels pour des tablettes parfaites
- ✓ Créer des ganaches et garnitures adaptées à la création de tablettes de chocolat
- ✓ Maîtriser l'art du décor pour sublimer tes créations (fruits secs, épices, ...)

Les + de Dream Pastry

- ✓ Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions
- ✓ Accompagnement bienveillant et personnalisé
- ✓ Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.
- ✓ Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou



**Prêt·e à te lancer ?
Réserve ta place *dès maintenant !***