

Apprends à créer un *Entremet*

Maîtrise l'art des entremets raffinés et élégants, en alliant techniques professionnelles et créativité pour des créations gourmandes.

Infos pratiques

- Durée :** 1 jour
- Adresse :** Rosny Sous Bois
- Tarif :** 220€ (finançable OPCO)
- Horaires :** 9h30 – 16h30
- 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 un biscuit de base : dacquoise, biscuit cuillère, génoise...
- ✓ Préparer un insert gourmand : crémeux, compotées, croustillants
- ✓ Monter et glacer un entremets moderne avec finitions soignées
- ✓ Travailler textures, équilibre des saveurs et techniques de décoration

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 !**