

Formation Tablette Chocolat

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 :** 13h - 17h
-  **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 une technique 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 !**