

Pâtisserie traditionnelle

# FORMATION TARTELETTES SIGNATURE DREAM PASTRY

## Durée & Horaires

Durée : 1 journée (7h)

Horaires : 9h30 à 17h00

## Objectif de la formation

Créer des tartelettes modernes, structurées et ultra gourmandes avec un rendu vitrine premium.

## Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Fonds de tarte (pâte sablée + pâte sucrée)
- Mousses / ganaches / gelées
- Montage & pochage pro
- 3 saveurs signature (Rose/Framboise – Chocolat Tonka – Vanille Peanut)

## Compétences que tu vas maîtriser

- Cuisson parfaite et tenue
- Textures équilibrées
- Montage régulier
- Finitions boutique premium

## Pour qui ?

- Débutants motivés
- Passionnés
- Entrepreneurs
- Pâtissiers en perfectionnement

## Tu repars avec

- Tes tartelettes
- Recettes + méthodes
- Conseils pour décliner les saveurs

## Résultat final

Des tartelettes dignes d'une boutique, prêtes à séduire dès la première bouchée.

## Pré-requis

Aucun pré-requis.

## PRÊT(E) À PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR ?

Rejoignez l'élite de la pâtisserie moderne.

Lien de notre site : [www.dream-pastry.fr](http://www.dream-pastry.fr)  
Contact : [contact@dream-pastry.fr](mailto:contact@dream-pastry.fr)



Pour t'inscrire à la formation, il te suffit de scanner le QR code.

