

Wedding Cake & pièces premium

FORMATION WEDDING CAKE (THÈMES AU CHOIX)

Durée & Horaires

Durée : 2 jours (14h)

Horaires : 9h30 – 17h00

Thèmes : Crème / Pâte à sucre / Vintage / Italian Wedding Cake

Objectif de la formation

Maîtriser la construction d'un wedding cake élégant, stable et pensé pour le transport, avec finitions premium.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Génoises adaptées au montage
- Garnitures stables
- Montage haut et équilibré
- Lissage net (crème/pâte à sucre)
- Décorations sur étages factices (dummy)

Compétences que tu vas maîtriser

- Structure stable et transportable
- Lissage pro
- Gestion des volumes et étages
- Décors premium et harmonisation

Pour qui ?

- Cake designers
- Entrepreneurs événementiels
- Pâtisseries souhaitant se spécialiser
- Niveau intermédiaire recommandé

Tu repars avec

- Méthode wedding cake
- Recettes & conseils pro
- Techniques de décor haut de gamme

Résultat final

Une pièce wedding premium et une méthode claire pour répéter le résultat sur commande.

Pré-requis

Recommandé : avoir déjà réalisé un layer cake / avoir des bases en montage et lissage.

PRÊT(E) À PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR ?

Rejoignez l'élite de la pâtisserie moderne.

Lien de notre site : www.dream-pastry.fr

Contact : contact@dream-pastry.fr



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

