

Petits gâteaux & douceurs • Pâtisserie événementielle

FORMATION COURONNE DE MACARONS

Durée & Horaires

Durée : 1 journée (7h) • Horaires : 9h30 – 17h00

Objectif de la formation

Maîtriser la réalisation de macarons réguliers et réussir l'assemblage d'une couronne élégante et haut de gamme, parfaite pour les événements (Eid, mariages, anniversaires, cadeaux premium) et prête à être vendue.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Des coques de macarons régulières (lisses, collerette parfaite)
- Des garnitures gourmandes (ganache / crème selon recette)
- Une couronne de macarons complète : assemblage, harmonie et finitions
- Techniques de décoration premium pour un rendu "box luxe"

Compétences que tu vas maîtriser

- Méthode fiable pour réussir les macarons (texture, macaronnage, pochage)
- Cuisson maîtrisée : régularité, collerette, coques lisses
- Réalisation de garnitures stables, goût équilibré
- Montage et assemblage d'une couronne solide et esthétique
- Finitions professionnelles : style luxe, cohérence des couleurs, décoration élégante
- Astuces conservation / transport pour la vente

Pour qui ?

- Débutants motivés (même si tu n'as jamais réussi les macarons)

- Passionnés de pâtisserie
- Personnes en reconversion
- Entrepreneurs / pâtissiers à domicile
- Cake designers qui veulent proposer une offre premium en plus

Tu repars avec

- Ta couronne de macarons prête à être présentée / vendue
- Les recettes complètes + méthode Dream Pastry
- Les astuces pro : régularité, conservation, tenue, transport
- Une technique reproductible pour décliner d'autres parfums & styles

Résultat final

Une couronne élégante, régulière et premium : macarons réussis + montage solide + rendu événement haut de gamme prêt à vendre.

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

Contact : contact@dream-pastry.fr



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



Dream Pastry