

Cake Design & Gâteaux de création

FORMATION LAYER CAKE (SIGNATURE DREAM PASTRY)

Durée & Horaires

Durée : 1 journée (7h)

Horaires : 9h30 – 17h00

Objectif de la formation

Réaliser un layer cake complet de A à Z avec un montage stable, un lissage parfait et une finition élégante prête à la vente.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Un layer cake complet (biscuit + garniture + insert fruité)
- Montage structuré et finitions premium
- Décoration tendance

Compétences que tu vas maîtriser

- Organisation et méthode de production A à Z
- Montage haut et stable
- Lissage net et professionnel
- Finitions élégantes et vendables

Pour qui ?

- Débutants motivés
- Passionnés de cake design
- Personnes en reconversion
- Entrepreneurs (gâteaux sur commande)

Tu repars avec

- Ta réalisation finale
- Recette + méthode complète
- Astuces pro (stabilité, tenue, transport)

Résultat final

Un gâteau haut, stable, net et prêt à être vendu dès la sortie de formation.

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.

