

Pâtisserie traditionnelle & moderne

FORMATION ENTREMETS

Durée & Horaires

Durée : 1 journée (7h)

Horaires : 9h30 à 17h

Objectif de la formation

Réaliser un entremet moderne de A à Z avec montage précis et finitions vitrine haut de gamme.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- Biscuit structuré
- Insert gourmand
- Mousse stable
- Glaçage miroir
- Finitions premium

Compétences que tu vas maîtriser

- Montage et régularité
- Stabilité des mousses
- Glaçage miroir maîtrisé
- Finitions propres et vendables

Pour qui ?

- Débutants motivés
- Passionnés
- Entrepreneurs
- Cake designers souhaitant diversifier

Tu repars avec

- Ton entremet final
- Méthode reproductible
- Conseils pro de finition

Résultat final

Un entremet élégant, régulier et prêt à être vendu en boutique.

Pré-requis

Aucun pré-requis obligatoire.

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**