

Pâtisserie moderne / création

FORMATION TROMPE-L'OEIL (SAVEUR AU CHOIX)

Durée & Horaires

Durée : 1 journée (7h)

Horaires : 9h30- 17h30

Thèmes : Poire , citron , vanille , mangue ou noisette

Objectif de la formation

Créer deux trompes-l'oeil spectaculaires avec des textures maîtrisées et un rendu ultra réaliste.

Ce que tu vas réaliser pendant la formation

- 2 Trompe-l'oeil en fonction du thème de l'atelier

Compétences que tu vas maîtriser

- Biscuits, mousse, crème
- Montage
- Finitions réalistes
- Travail des textures et effets

Pour qui ?

- Intermédiaires
- Passionnés
- Entrepreneurs

Tu repars avec

- Tes créations trompe-l'oeil
- Méthode + astuces de finition

- Livret de recettes
- Certificat d'achèvement

Résultat final

Une pièce impressionnante qui attire immédiatement l'oeil... et la vente.

Pré-requis

Aucun

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.

