

TARTES SUCREES

Objectifs :

- Elaborer des tartes sucrées à base de garnitures variées
- Diversifier les présentations et décors

Contenu :

- Réalisation de pâtes classiques aux saveurs nouvelles : brisées, feuilletées, sablées, briochées et dacquoises
- Utilisation de : fruits de saison, fruits secs, fruits pochés, chocolat, caramel
- Finitions et décors

Public concerné : Tout public

Durée : 3 jours – 21 heures

Prix net : 1 260 €

Dates : du 27 février au 1er mars 2019

Lieu de la formation : FERRANDI -28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris