

PÂTISSERIE VEGAN, HEALTHY ET SANS GLUTEN avec Régis Férey, champion de France de viennoiseries 2013



OBJECTIFS :

- Réaliser une gamme de pâtisseries raisonnées, alliant saveurs gourmandes authentiques et équilibre nutritionnel.
- Utiliser des matières premières réduites en sucre, en matières grasses et en gélatine.



CONTENUS :

- Élaboration de recettes reformulées pour être savoureuses et allégées : tartes, entremets et petits fours.
- Approche technologique et nutritionnelle des matières premières de substitution (matières grasses, sucre, farines non allergènes...).
- Initiation aux calculs d'apports caloriques.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Démonstrations des pratiques professionnelles.
- Formation-action, les stagiaires réalisent eux-mêmes l'ensemble des productions.
- Apports technologiques appliqués.
- Dégustation et analyse des productions.



PUBLIC CONCERNÉ :

- Adultes avec projet professionnel.



LIEU DE LA FORMATION :

FERRANDI PARIS
28, rue de l'Abbé Grégoire
75006 PARIS



DURÉE : 3 jours – 21 heures



TARIF TTC : 1428 €



VOTRE INTERLOCUTEUR :

Jean-François CECCALDI - 01 49 54 29 71
jceccaldi@ferrandi-paris.fr

www.ferrandi-paris.fr