






# Apprends à créer un *Layer Cake*

Apprends à créer des Layer Cakes dignes d'un shooting Pinterest, de la génoise moelleuse au lissage parfait.

## Infos pratiques

-  **Durée :** 1 jours
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 230€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 10h - 17h
-  **Effectif :** 6 participants / session

## À qui s'adresse cette formation ?

- ✓ Aux passionné·es qui veulent sublimer leurs Layer Cakes
- ✓ Aux confirmé·es qui veulent perfectionner leur technique
- ✓ Aux débutant·es qui partent de zéro en pâtisserie
- ✓ Aux futur·es pros qui visent une qualité digne d'une vitrine

## Ce que tu vas apprendre

- ✓ Réaliser une génoise moelleuse et régulière
- ✓ Monter et lisser un Layer Cake stable et bien garni
- ✓ Préparer des crèmes adaptées au fourrage et à la couverture
- ✓ Décorer avec les tendances du moment (drip, fleurs, textures)

## Les + de Dream Pastry

- ✓ Matériel pro fourni pour t'exercer dans les vraies conditions
- ✓ Accompagnement bienveillant et personnalisé
- ✓ Un groupe à taille humaine, dans une ambiance familiale et passionnée.
- ✓ Formatrice certifiée, formée à Paris, Londres et Moscou



**Prêt·e à te lancer ?  
Réserve ta place *dès maintenant !***