






# Formation de *Macarons*

Maîtrise la technique des macarons parfaits : coques lisses, collerettes impeccables et garnitures savoureuses.

## Infos pratiques

-  **Durée :** 1 demi-journée
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 130€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 13h30 – 17h30
-  **Effectif :** 6 participants / session

## À qui s'adresse cette formation ?

- ✓ Débutants curieux et passionnés de pâtisserie
- ✓ Pâtissier·ère en reconversion ou en perfectionnement
- ✓ Amateur·rice souhaitant se lancer dans la vente artisanale
- ✓ Professionnel·le cherchant à enrichir son offre de produits gourmands

## Ce que tu vas apprendre

- ✓ Réaliser des coques régulières avec la meringue italienne
- ✓ Maîtriser les temps de croûtage, cuisson et pochage
- ✓ Préparer des garnitures onctueuses et équilibrées (ganaches, curds, pralinés)
- ✓ Assembler, conserver et présenter tes macarons comme un pro

## 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 !***