






# Apprends à créer un *Entremet*

Maîtrise l'art des entremets raffinés et élégants, en alliant techniques professionnelles et créativité pour des créations gourmandes.

## Infos pratiques

-  **Durée :** 1 jour
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 220€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 10h – 17h
-  **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 biscuits de base : dacquoise, biscuit cuillère, génoise...
- ✓ Préparer des inserts gourmands : crémeux, compotées, croustillants
- ✓ Monter et glacer un entremets moderne avec finitions soignées
- ✓ Travailler textures, équilibre des saveurs et techniques de décoration

## 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 !***