






Formation *Tartelettes* Signature

Sublime l'art de la tartelette en créant des pièces aussi élégantes que gourmandes.

Infos pratiques

-  **Durée :** 1 jour
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 300€ (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 une pâte sucrée parfaite, fine et croquante
- ✓ Maîtriser les cuissons à blanc et le fonçage précis
- ✓ Élaborer des garnitures modernes : crémeux, compotées, chantilly parfumées
- ✓ Créer des finitions esthétiques : glaçages, dressage à la poche, décors soignés

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 !*