






Formation Bento & Cupcakes

Apprends à créer des Bento Cakes et des Cupcakes aussi beaux que délicieux, parfaits pour offrir ou régaler tes proches !

Infos pratiques

-  **Durée :** 1 jours
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 150€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 10h – 17h
-  **Effectif :** 6 participants / session

À qui s'adresse cette formation ?

- ✓ Débutants curieux et passionnés de pâtisserie
- ✓ Amateurs souhaitant se perfectionner dans les décors
- ✓ Entrepreneurs en devenir dans la pâtisserie créative
- ✓ Confirmés voulant ajouter des techniques tendance à leur savoir-faire

Ce que tu vas apprendre

- ✓ Réaliser des génoises moelleuses et adaptées aux petits formats
- ✓ Monter, lisser et décorer de jolis Bento Cakes
- ✓ Réaliser des Cupcakes gourmands et parfaitement décorés
- ✓ Maîtriser les techniques de pochage, de glaçage et de finitions créatives

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 !