






# Formation *Fraisier* ou *Framboisier*

Réinvente ce grand classique avec une touche de modernité et de finesse.

## Infos pratiques

-  **Durée :** 1 jour
-  **Adresse :** Rosny Sous Bois
-  **Tarif :** 180€ (finançable OPCO)
-  **Horaires :** 10h – 16h
-  **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 génoise légère et aérienne
- ✓ Préparer une crème diplomate onctueuse et bien équilibrée
- ✓ Monter un fraisier ou framboisier propre, droit et stable
- ✓ Apporter une finition moderne : glaçage miroir, fruits frais, chantilly pochée...

## 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 !***