

MASTERCLASS PÂTISSERIE - FRUITS ET RACINES DE LA REUNION : PÂTISSERIE PÊI REVISITEE POUR NOEL

Contenu pédagogique

- Travail des fruits et racines pêi en pâtisserie
- Réalisation des bases : appareils, biscuits et croustillants
- Mousses, crémeux, inserts et glaçages aux fruits pêi
- Montage et finition d'une bûche et d'un entremets de Noël
- Petits gâteaux et bouchées de fêtes
- Revisite des classiques réunionnais en version Noël

▼ OBJECTIF

Concevoir une gamme festive d'entremets, de bûches et de petits gâteaux de Noël à partir des fruits et racines de La Réunion Revisiter les classiques pêi en version fêtes de fin d'année

▼ PUBLIC CONCERNÉ

Salariés des entreprises relevant du champs d'OPCO EP 2 participants maximum par entreprise

▼ PRÉREQUIS

Maîtriser les bases techniques de la pâtisserie

▼ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pédagogie active sur plateau technique

▼ DURÉE