MASTERCLASS PÂTISSERIE - FRUITS ET RACINES DE LA RÉUNION : PÂTISSERIE PÉI REVISITÉE POUR NOËL

Contenu pédagogique

- Travail des fruits et racines péi en pâtisserie
- Réalisation des bases : appareils, biscuits et croustillants
- Mousses, crémeux, inserts et glaçages aux fruits péi
- 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 péi 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