Atelier pâtisserie : initiation aux cupcakes

RÉF | 9579

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

- Comprendre les étapes de réalisation du cupcake.
- Réalisation pratique des "topping".
- Mode de cuisson.
- Finition et décoration.

Programme

- Introduction théorique des recettes.
- Présentation des ingrédients et du matériel nécessaire.
- Réalisation des diverses recettes :

- Cupcake moelleux au cacao, cœur de praliné noisettes et glaçage chocolat, noisettes caramélisées.
- Cupcake moelleux à la vanille, cœur de framboise et glaçage à la violette, copeaux de chocolat blanc.
- Cupcake façon carotte cake et nappage "cream cheese" au citron.
- ...

Type de formation

Institutionnel

ORGANISATION

Durée

4 heures

Horaire

en journée

Début

Ponctuel, se renseigner auprès de l'organisme

Coût

90 € - Coût réduit : 0 -

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis

Tout public.

administratifs

Remarques

Se munir d'une tenue propre, réservée à la formation ou une tenue professionnelle (sécurité, hygiène...).
Prévoir idéalement : veste (de travail), tablier, pantalon de travail et si possible chaussures de sécurité (training interdit, charlotte fournie).
Vestiaire sur place.

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur le site de l'organisme

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyez un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site web

Organisme

Efp : Formation continue
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
http://www.efp.be

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation