

FORMATION TARTES AUTOMNE/HIVER A L'ÉCOLE CHRISTIAN VABRET

Valéry AMELINE - Formateur en Pâtisserie à l'École Christian Vabret - a animé durant 2 jours une formation sur le thème "Tartes Automne/Hiver" afin d'accompagner les participants dans la mise en place d'une gamme de tartes originales et attractives de saison !

De l'inventivité, de nouvelles techniques et associations, c'est ce que recherchaient les stagiaires venus pour ces 2 journées.

Tarte fraîcheur aux agrumes, Tarte croustillante framboise/mûre/cantal, Tarte des îles, Tarte soufflé chocolat gingembre/passion, Tarte Mont-blanc, Tarte pomme et noix de pécan ... autant de produits inédits et gourmands qui permettent aux stagiaires présents de repartir chez eux avec de nouvelles idées qu'ils pourront reproduire dans leurs laboratoires !

Félicitations aux stagiaires ainsi qu'à Valéry - le formateur - pour cette belle production qui donne l'eau à la bouche !

Découvrez nos prochaines formations en Pâtisserie :

→ PETITS GÂTEAUX DE BOUTIQUE - NOUVELLE GAMME animé par VALÉRY AMELINE - FORMATEUR PÂTISSIER A L'ÉCOLE CHRISTIAN VABRET



Du 07 au 08 Novembre 2022



<https://cutt.ly/1LWxgtQ>

→ SCULPTURE SUR GLACE par VINCENT BOUÉ - MOF GLACIER



Du 14 au 15 Novembre 2022



<https://cutt.ly/6V5uNgd>

→ GLACES MAISON par VINCENT BOUÉ - MOF GLACIER



Du 21 au 23 Novembre 2022



<https://cutt.ly/vBwEAEe>

→ GLACES & SORBETS POUR UN ÉTÉ AU FRAIS par STÉPHANE AUGÉ - MOF GLACIER



Du 20 au 22 Février 2023



<https://cutt.ly/ZCUkZzj>

→ PETITS GÂTEAUX & ENTREMETS par CHRISTOPHE RHEDON - MOF PÂTISSIER



Du 27 Février au 01 Mars 2023



<https://cutt.ly/pBi7C93>

→ WEDDING CAKE par CAROLE BERTRAND - CHAMPIONNE DU MONDE DE CAKE DESIGN



Du 02 au 03 Mars 2023

→ ENTREMETS - TARTES & PETITS GÂTEAUX DE SAISON par THIERRY BAMAS - MOF PÂTISSIER



Du 16 au 18 Octobre 2023