

Les fêtes de fin d'année

Les bûches et les galettes des rois

Objectifs Réaliser les crèmes, appareils, masses, pâtes et éléments de décor des bûches et galettes des rois.

Programme Matin
Préparation des bases de pâtisserie

Après-midi
Montage et décoration de plusieurs bûches et galettes des rois

Exemples

- Vésuve poire gingembre, chocolat
- Galette parisienne au pralin
- Galette des rois aux coings confits et fruits d'Apte
- Dame blanche Masséna
- Bûche pâtissière et crème nougat

Lieu	CRET	Effectif min.	5 personnes
Tarif	Nous consulter	Validation	Attestation consulaire
Pré requis		Intervenant(e)	Formateur spécialisé