Réaliser des desserts sans œuf, sans lait ou sans gluten

Mme HUDELOT Céline (Formatrice et cuisinière indépendante)

INFORMATIONS

Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.

Lieu : Collège et lycée EREA/LEA (Cuisine pédagogique)

Début le samedi 04 mai 2024

DURÉE : 03:00

Prix : 36.00 €

RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le tarif inclut 15€ pour les ingrédients.

MATERIEL :

Un robot ménager, un torchon, une éponge, 1 couteau, 1 éplucheur, 1 rouleau à pâtisserie, du papier sulfurisé, une tôle à tarte diam 30cm environ

CODE ACTIVITÉ : 205

DESCRIPTION

Pour diverses raisons, on peut être amené à l'éviction de certains aliments dans notre assiette. Je vous propose de réaliser 3 desserts : une crème dessert au chocolat (sans œuf, sans lait et sans gluten), un gâteau aux noisettes (sans gluten et sans lait) et une tarte aux fruits (sans œuf, sans lait et sans gluten)

Vous repartez avec une tarte, une crème dessert pour 4 personnes et 4 muffins aux noisettes, de quoi faire goûter à son entourage ces délices !

PRÉ REQUIS

OBJECTIFS

Réalisation de desserts (sans œuf et/ou sans lait et sans gluten).

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	04-05-2024	09:00	03:00	Collège et lycée EREA/LEA (Cuisine pédagogique), Rue de Banas - 26200 MONTELIMAR