



# Cuisine : bûche de Noël sans gluten et sans produits laitiers

<b>Description</b>	Vous souffrez de coeliakie ? Vous avez une intolérance au gluten ou aux produits laitiers ? Préparer des pâtisseries, un dessert ou un gâteau pour un événement particulier devient un casse-tête ? Ce cours est fait pour vous !		
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Choix des ingrédients</li><li>• Elaboration d'une bûche de Noël</li><li>• Dégustation</li><li>• Trucs et astuces</li><li>• Nettoyage et rangement en commun</li></ul>		
<b>Prérequis</b>	Aucun		
<b>Groupe cible</b>	Personnes "débutantes" désirant découvrir la cuisine sans gluten ni produits laitiers		
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilisation des produits du commerce sans gluten</li><li>• Apprendre à préparer une bûche de Noël sans gluten et sans produits laitiers</li></ul>		
<b>Attestation</b>	Aucun		
<b>Date</b>	09.12.2020 - 09.12.2020 / E_1447355		
<b>Horaire</b>	18:30 - 21:30 h		
<b>Jours</b>	Me		
<b>Durée</b>	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes		
<b>Ecolage</b>	CHF 72.00		
<b>Lieu du cours</b>	Hans Fries 4, 1700 Fribourg		
<b>Dates</b>	<b>Jour</b>	<b>Date</b>	<b>Heures</b>
	1 Me	09.12.2020	18:30 - 21:30