



Cuisine : pâtisserie sans gluten et sans produits laitiers

Description	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 !		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Choix des ingrédients• Elaboration de plusieurs recettes de pâtisseries ou de desserts (selon le thème)• Dégustation• Trucs et astuces• Nettoyage et rangement en commun		
Prérequis	Aucun		
Groupe cible	Personnes "débutantes" désirant découvrir la cuisine sans gluten ni produits laitiers		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Utilisation des produits du commerce sans gluten• Apprendre à préparer des pâtisseries ou des desserts sans gluten et sans produits laitiers		
Attestation	Aucun		
Date	14.11.2020 - 14.11.2020 / E_1447388		
Horaire	09:00 - 12:00 h		
Jours	Sa		
Durée	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 72.00		
Lieu du cours	Toula 20, 1630 Bulle		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Sa	14.11.2020	09:00 - 12:00

Ecole-club Migros La Gruyère Tel. +41 58 568 83 25

Rue de la Toula 20
1630 Bulle

ecole-club.gruyere@gmnefr.migros.ch
ecole-club.ch

