



Cuisine : gâteau d'anniversaire 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		
Informations supplémentaires	Vous avez un anniversaire et vous voulez faire plaisir à vos amis en confectionnant un gâteau mais vous souhaitez que tous les invités puissent en profiter malgré des intolérances. Alors ce cours est fait pour vous ! Vous aurez l'occasion de découvrir de nouveaux produits et surtout comment les utiliser pour réaliser de délicieux gâteaux d'anniversaire.		
Date	22.03.2021 - 22.03.2021 / E_1487311		
Horaire	18:30 - 21:30 h		
Jours	Lu		
Durée	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 72.00		
Lieu du cours	Hans Fries 4, 1700 Fribourg		
Dates	Jour	Date	Heures

Ecole-club Migros Fribourg Tel. +41 58 568 82 75
Rue Hans-Fries 4
1700 Fribourg
ecole-club.fribourg@migrosnf.ch
ecole-club.ch





Cuisine : gâteau d'anniversaire sans gluten et sans produits laitiers

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Lu	22.03.2021	18:30 - 21:30

Ecole-club Migros Fribourg

Tel. +41 58 568 82 75

Rue Hans-Fries 4
1700 Fribourg

ecole-club.fribourg@migrosnf.ch
ecole-club.ch

