



# Cuisine : pâtisseries sans sucre, sans gluten et sans lactose

<b>Description</b>	Pour se régaler malgré les allergies et les intolérances alimentaires. Ce cours propose de cuisiner des pâtisseries sans sucre, sans lactose et sans gluten et de découvrir des ingrédients alternatifs et simple pour de bonnes gourmandises, qui vont vous surprendre.		
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation des pâtisseries réalisées avec les ingrédients de remplacement et dégustation</li><li>• Présentation des ingrédients et explications</li><li>• Explications et démonstration</li><li>• Réalisation des recettes en duo ou en groupe</li><li>• Chacun repart avec ses réalisations</li><li>• Rangement en commun.</li></ul>		
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Savoir quels sont les ingrédients de remplacement par exemple pour la farine de blé, le beurre et laitage en général mais aussi le sucre raffiné</li><li>• Apprendre à réaliser des pâtisseries avec ces ingrédients « SANS »...</li></ul>		
<b>Date</b>	08.10.2022 - 08.10.2022 / E_1610126		
<b>Horaire</b>	09:00 - 13:00 h		
<b>Jours</b>	Sa		
<b>Durée</b>	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
<b>Ecolage</b>	CHF 110.00		
<b>Lieu du cours</b>	Rue de Genève 33, 1003 Lausanne		
<b>Dates</b>	<b>Jour</b>	<b>Date</b>	<b>Heures</b>
	1 Sa	08.10.2022	09:00 - 13:00

**Ecole-club Migros Lausanne** Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33  
1003 Lausanne

[ecoleclub@gmvd.migros.ch](mailto:ecoleclub@gmvd.migros.ch)  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

