



Cuisine : petit-déjeuner sans gluten sans produits laitiers

Beschreibung	Vous souffrez de coeliakie ? Vous avez une intolérance au gluten ou aux produits laitiers ? Préparer un gâteau ou des pâtisseries pour un événement particulier devient un casse-tête ? Ce cours est fait pour vous !
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Choix des ingrédients• Elaboration de plusieurs recettes de pâtisseries• Dégustation• Trucs et astuces• Nettoyage et rangement en commun
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Utilisation des produits du commerce sans gluten• Apprendre à préparer des pâtisseries sans gluten et sans produits laitiers
Zusatzinfo	Vous avez des intolérances et ne savez plus quoi manger au petit-déjeuner, vous avez l'impression de tourner en rond ou vous souhaitez tout simplement élargir vos horizons... ? Alors ce cours est fait pour vous ! Vous aurez l'occasion de découvrir de nouveaux produits et surtout comment les utiliser pour confectionner de savoureux pains, crêpes et autres délices.
Datum	auf Anfrage / D_74575
Dauer	Total 3.00 Lektion(en)
Preis	CHF 72.00
Durchführungsort	Ecole-club Migros La Gruyère (in Planung)

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

Rue de la Toula 20
1630 Bulle

ecole-club.gruyere@migrosnf.ch
ecole-club.ch

