



Cuisine : pâtisserie sans gluten et sans produits laitiers

Beschreibung	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 !		
Inhalt	<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		
Voraussetzung	Aucun		
Zielgruppe	Personnes "débutantes" désirant découvrir la cuisine sans gluten ni produits laitiers		
Lernziele	<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		
Abschluss	Aucun		
Datum	14.11.2020 / E_1447388		
Zeit	09:00 - 12:00 h		
Wochentage	Sa		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 72.00		
Durchführungsort	Toula 20, 1630 Bulle		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	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

