



Cuisine : pâtisseries sans sucre, sans gluten et sans lactose



Garantierte Durchführung

Beschreibung

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.

Inhalt

- Présentation des pâtisseries réalisées avec les ingrédients deremplacementet dégustation
- Présentation des ingrédients et explications
- Explications et démonstration
- Réalisation des recettes en duo ou en groupe
- Chacun repart avec ses réalisations
- Rangement en commun.

Exemple de menu :

- Croustillants filo
- Choco crocs
- Moelleux au citron.

Lernziele

- 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
- Apprendre à réaliser des pâtisseries avec ces ingrédients « SANS »...

Datum

08.10.2022 / E_1610126

Zeit

09:00 - 13:00 h

Wochentage

Sa

Dauer

1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 127.00

Durchführungsort

Rue de Genève 33, 1003 Lausanne

Termine

Tag	Datum	Zeit
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
ecole-club.ch

