Atelier chocolat : les tablettes Dubaï

Faites craquer vos palais !

Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Cette formation pratique permet aux participants de découvrir et de maîtriser la fabrication de tablettes de Dubaï, particulièrement en vogue sur les réseaux sociaux. Les participants apprendront à manier les techniques avancées de tempérage, de moulage et la réalisation de la pâte de pistache, tout en explorant des associations de saveurs et alternatives à la recette de base.

PROGRAMME :

- Maîtrise du tempérage et des techniques de moulage
- Préparation de fourrages: praliné noisette et pâte de pistache
- Décoration et finitions : utilisation de différente méthodes pour décorer sa tablette et l'emballer
- Sources d'approvisionnement du matériel et des ingrédients

Chaque participant repartira avec une tablette de +/- 250 gr emballée soigneusement.

Notre formateur : Monsieur Laurent Fassino, artisan chocolatier labellisé, biscuitier et confiseur, est le fondateur de LA MAISON DU CACAO. Fort d'une expertise de plusieurs années, il transmet son savoir-faire à travers des formations techniques et accessibles, en alliant tradition et innovation dans le domaine de la chocolaterie et de la biscuiterie. Son parcours, jalonné d'expériences auprès des plus grands artisans et de collaborations avec des professionnels du secteur, lui permet d'offrir un enseignement précis et adapté aux besoins des participants. Egalement formateur au sein de l'EFP, son approche pédagogique met l'accent sur la maîtrise des gestes, la compréhension des matières premières et l'exigence de la finition, garantissant ainsi des résultats professionnels et esthétiques. Ses formations vous apporteront des compétences précieuses et directement applicables.

objectif

- Maîtriser les techniques avancées de fabrication et de décoration de tablettes « Dubaï», en apprenant à travailler le chocolat.
- Préparer une pâte de pistaches à la texture raffinée et une finition haut de gamme, tout en optimisant la conservation.
- Mise en valeur de votre création.

Détails sur la formation:

Public cible

Pour les passionnés de chocolat et de gourmandise !

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 130 €

Durée: 3h00

Dates:
• 06-10-2025
• 13-04-2026
Horaire : de 18h00 à 21h00

Places: Min. 7 - Max. 10

CONDITIONS D'ADMISSION

Matériel :
Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.
Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).
Prévoir une boite pour emporter vos réalisations.
Le coût de la formation est à payer à l'inscription.

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?
Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.