

## Objectif :

- Comprendre les principes de base de la pâtisserie végétalienne et sans gluten
- Apprendre à remplacer les ingrédients non végétaliens et le gluten dans les recettes traditionnelles
- Maîtriser les techniques de cuisson et de décoration pour des résultats délicieux et esthétiques
- Créer une variété de desserts végétaliens et sans gluten (gâteaux, biscuits, tartes)

## PROGRAMME

### Introduction aux fondements de la pâtisserie végétalienne et sans gluten

- Introduction aux bases de la pâtisserie végétalienne :
  - Qu'est-ce que la pâtisserie végétalienne ?
  - Ses avantages et ses ingrédients de base pour substituer les substances animales

### Assimiler les fondements de la pâtisserie sans gluten

- Qu'est-ce que le sans gluten ? De quoi parle-t-on ?
- Ses avantages et ses ingrédients de bases pour substituer les ingrédients à base de gluten

### Démonstration : préparation d'une pâte de base végétalienne et sans gluten

- S'appropriier les techniques de pâtisserie végétalienne et sans gluten
  - Cuisiner sans substances animales
- Les secrets d'une cuisson réussie
- Ajustement des temps de cuisson et des températures

### Découvrir les édulcorants naturels et les alternatives aux édulcorants artificiels

- Utiliser des substituts de sucre et d'édulcorants adaptés au régime végétan et végétalien
- Comparaison des édulcorants végétaliens

### Développer des techniques de décoration et de présentation des créations

- S'appropriier des techniques de décoration pour des desserts attrayants
- Présentation de desserts pour un effet visuel maximum

### Maîtriser les risques liés aux allergies et intolérances alimentaires

- S'informer sur les allergies courantes et les intolérances alimentaires
- Apprendre à adapter les recettes aux allergies et intolérances les plus courantes

### Promouvoir et commercialiser ses desserts végétaliens et sans gluten

- Conseils pour la commercialisation de produits végétaliens et sans gluten
- Identifier le marché cible et les tendances actuelles

LIEU :

Présentiel

DURÉE :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Mises en pratiques, questions de connaissances

