



## Pâtisserie : les fondamentaux - Apprendre les gestes et recettes d'un vrai pâtissier

Formation en ligne

12599.&nbsp;

La cuisine française est mondialement reconnue pour sa pâtisserie qui regorge de succulents desserts. Avec notre chef pâtissier Laurent Martin, vous bénéficierez des meilleurs conseils pour préparer des desserts irrésistibles. À la fin de ce cours, vous connaîtrez les différents types de pâtes utilisés en pâtisserie ainsi qu'un exemple de dessert à réaliser comme les tartes, les éclairs au chocolat ou les mille-feuilles. Bientôt, les termes techniques n'auront plus aucun secret pour vous et vous deviendrez très vite un as de la pâtisserie. Alors n'attendez plus, enfiler vos tabliers, sortez votre rouleau à pâtisserie et faites plaisir à vos proches !

Prix

0 EUR

Sujets

- [Gastronomie](#)

Classification

[Gastronomie](#)

[Plus d'informations...](#)



## Pâtisserie : les viennoiseries & brioches - Pour commencer la journée du bon pied

Formation en ligne

11896.&nbsp;

Grand classique du petit déjeuner à la française, la viennoiserie offre une multitude de douceurs sucrées. Retrouvez dans ce cours de notre expert Laurent Martin de nombreuses recettes de viennoiseries (croissants, pains aux chocolats, pains aux raisins, brioches, pains au lait) afin de croustiller davantage de plaisir au petit-déjeuner ! Avec ce cours de plusieurs recettes de viennoiseries faites maison, le chef pâtissier, c'est vous !

Prix

0 EUR

Sujets

- [Gastronomie](#)

Classification

[Gastronomie](#)

[Plus d'informations...](#)





## Pâtisserie : Autour de la pâte à choux - De merveilleux desserts sur le thème de la pâte à choux

Formation en ligne

11201.&nbsp;

Découvrez dans ce cours de pâtisserie la recette de Pâte à choux, une recette facile et rapide à réaliser pour que vous puissiez faire des choux à la crème, des éclairs, des religieuses et autres Paris-Brest comme un vrai pâtissier. Vous trouverez des recettes et des explications qui vous seront bien utiles pour maîtriser la préparation des choux ! Vous pourrez impressionner vos amis grâce à ce cours de pâtisserie !

Prix

0 EUR

Sujets

- [Gastronomie](#)

Classification

[Gastronomie](#)

[Plus d'informations...](#)



## Pâtisserie : autour des tartes - Varier les plaisirs avec les nombreuses recettes de tartes sucrées

Formation en ligne

10121.&nbsp;

Qu'importe la saison, la tarte est la reine des desserts ! Apprenez dans ce cours de pâtisserie de Laurent Martin à réaliser facilement à la maison des tartes sucrées en jetant un œil aux nombreuses recettes. De l'incontournable tarte aux pommes alsacienne à la très gourmande tarte au chocolat en passant par la tarte aux fruits frais. Avis aux amoureux de la pâtisserie, vous ne serez pas en reste avec ce cours !

Prix

0 EUR

Sujets

- [Gastronomie](#)

Classification

[Gastronomie](#)

[Plus d'informations...](#)





## Pâtisserie : Travail du sucre et de la pâte d'amande - Apprendre à travailler le sucre et la pâte d'amande en pâtisserie



Formation en ligne

14180.&nbsp;

Qu'il s'agisse d'un gâteau au chocolat ou d'un cake d'anniversaire, les gâteaux que nous voyons en vitrine sont très souvent décorés, mais savez-vous que ces décorations sont en fait réalisées à base de pâte d'amande ou de pâte à sucre ? Durant ce cours en ligne, vous serez accompagné par Laurent Martin, chef pâtissier reconnu et formateur à l'examen du CAP pâtisserie. Il utilisera son expérience acquise pendant de nombreuses années en pâtisserie pour vous proposer le meilleur cours de travail de la pâte à sucre et d'amandes en ligne possible qui vous permettra de réaliser de magnifiques décorations maison pour vos gâteaux. L'objectif de ce cours pour apprendre à travailler la pâte à sucre et la pâte d'amande est de vous faire découvrir la recette de ces pâtes et de vous donner de précieux conseils pour une décoration de vos gâteaux irratable. Vous commencerez donc ce cours en ligne par voir de quels ustensiles aurez-vous besoin pour travailler le sucre et la pâte d'amande ainsi que le lexique utilisé en pâtisserie avant de voir comment travailler le sucre et le caramel. Vous découvrirez ensuite comment réaliser des entremets, des décors sucrés, mais aussi à travailler la pâte d'amande. Enfin, vous apprendrez à réaliser des entremets à base d'amande comme la dacquoise et le Succès monté. À la fin de ce cours pour apprendre à travailler la pâte d'amande et la pâte à sucre en ligne, vous connaîtrez les différents types de pâtes utilisés en pâtisserie pour la décoration des gâteaux ainsi que des exemples de recettes à réaliser à base d'amandes. Bientôt, les termes "massepain" et "gumpaste" n'auront plus aucun secret pour vous et vous deviendrez très vite un as de la décoration de la pâtisserie, et vous pourriez même devenir chef pâtissier. Alors n'attendez plus, enfilez votre tablier, sortez votre rouleau à pâtisserie et faites plaisir à vos proches !

Prix

0 EUR

Sujets

- [Gastronomie](#)

Classification

[Gastronomie](#)

[Plus d'informations...](#)



## Pâtisserie : Tout Choco - Fondre de plaisir avec des recettes onctueuses en chocolats

Formation en ligne

9524.&nbsp;

Les gâteaux au chocolat, c'est la base de la pâtisserie. Découvrez dans ce cours de pâtisserie des recettes au chocolat noir et au chocolat au lait. Apprenez à réaliser pas à pas nos recettes d'entremets aux chocolats (Forêt noire, Parfait chocolat, Pavé chocolat) avec notre pâtissier Laurent Martin !

Prix

0 EUR

Sujets

- [Gastronomie](#)

Classification

[Gastronomie](#)

[Plus d'informations...](#)



## Nutrition : Problèmes cardiovasculaires - Évitez les soucis de santé en ayant une bonne nutrition

Formation en ligne

2163.&nbsp;

Ce cours vous montrera les cotés néfastes de la société actuelle sur notre nutrition, et vous enseignera les bienfaits du régime Crétois ainsi que de l'activité physique pour éviter tous risques cardiovasculaires.

Prix

0 EUR

Sujets

- [Nutrition](#)

Classification

[Nutrition](#)

[Plus d'informations...](#)





## Marmiton

Revue numérique

Edité par [Marmiton SAS](#) - 2024

Découvrez Marmiton Magazine, le magazine de cuisine, nouvelle génération. Plus de 100 recettes accessibles à tous par numéro avec en bonus les conseils pratiques des internautes.

Periodicité

Bimonthly

Date de publication

10/04/2024

Sujets

- [Loisirs](#)

[Plus d'informations...](#)



## Cuisine Magazine

Revue numérique

Edité par [RLafont](#) - 2024

Le magazine qui donne envie de cuisiner pour ravir les papilles des petits et des grands. Cuisine revue propose de recettes hautes en couleur à travers les saisons et pour toutes les circonstances. Une véritable invitation au voyage gourmand.

Periodicité

Half-yearly

Date de publication

08/03/2024

Sujets

- [Cuisine & vins](#)

[Plus d'informations...](#)





## Alimentation Vivante : détox et régénération - La Cuisine Santé pour vous régénérer : Recettes, Astuces, Explications

Formation en ligne

9331.&nbsp;

Dans ce cours, Véronique Leroy vous guide pas à pas vers une meilleure santé grâce à l'alimentation vivante. Vous allez trouver des recettes simples et rapides, des astuces auxquelles vous ne pensiez pas, et des conseils pour savoir si c'est bon pour vous !

Prix

0 EUR

Sujets

- [Nutrition](#)

Classification

[Nutrition](#)

[Plus d'informations...](#)



## Cuisine chinoise : les fondamentaux - Découvrir les bases de la cuisine chinoise

Formation en ligne

4410.&nbsp;

Ce cours de cuisine, dispensé par Diana de la chaîne Youtube « Chez Mama Ly », vous enseignera les fondamentaux de la cuisine chinoise. Vous apprendrez les rôles et l'utilisation des ustensiles et des produits chinois, vous maîtriserez les techniques de base et vous réaliserez un repas complet typique de la cuisine chinoise pour impressionner vos invités avec le boeuf sauté aux oignons par exemple . À vos tabliers !

Prix

0 EUR

Sujets

- [Gastronomie](#)

Classification

[Gastronomie](#)

[Plus d'informations...](#)

