



ATELIER DE FORMATION




Desserts à l'assiette

Animé par Jordi Puigvert Colomer
Chef pâtissier et consultant Sweet'n Go

- du 25 au 27 novembre 2019 -

Découvrez de nouvelles techniques, des textures originales et des recettes inédites pour nourrir votre inspiration et développer votre créativité. L'occasion pour vous d'enrichir vos connaissances et d'échanger de façon privilégiée avec un chef pâtissier reconnu qui vous fera partager son expérience et sa passion du métier.



Le chef

Après avoir officié dans les plus prestigieux restaurants et pâtisseries, tels que Espai Sucre ou El Cellar de Can Roca, **JORDI PUIGVERT COLOMER** est finaliste en 2007 du concours "le meilleur dessert de restaurant". Il enseigne la pâtisserie confiserie et le dessert à l'assiette à l'école hôtelière de Gironne. Il est aujourd'hui à la tête de sa propre société, "Sweet'n Go", qui propose, partout dans le monde, des formations et du consulting aux pâtisseries haut de gamme et aux sociétés du monde de la gastronomie.



Desserts à l'assiette

Durant ces 3 jours de formation, vous réaliserez des desserts à l'assiette inédits et tendance. L'opportunité de découvrir de nouvelles techniques innovantes, des dressages modernes et des associations de saveurs originales, qui vous permettront de stimuler votre créativité.

TECHNIQUES DE PÂTISSERIE
MOLÉCULAIRE
SORBETS ET GLACES AUX SAVEURS
ÉTONNANTES
GANACHES ET CRÈMES AÉRIENNES
BISCUITS ET GÂTEAUX EN PLUSIEURS
TEXTURES
MARIAGES DE SAVEURS UNIQUES
DRESSAGES ET DÉCORS
CONTEMPORAINS
CONSEILS POUR OPTIMISER VOTRE
PRODUCTION

Stage de 3 jours

comprenant une visite des
ateliers de la Manufacture Cluizel

1250€ HT



Renseignements au 02 32 35 60 00

ATELIER DE FORMATION

N° agrément : 23 27 01439 27

MANUFACTURE CLUIZEL • Avenue de Conches • Damville • 27240 Mesnils sur Iton • France

tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • fax +33 (0)2 32 34 83 63 • www.cluizel.com