



INFORMATIONS



MULHOUSE



Début le vendredi 19 mars 2021



DURÉE : 03:00

Prix : **30.00 €**

PROFILS : CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE

PRE REQUIS :

Aucun

MATERIEL :

prévoir frais d'ingrédients, tablier, moule à cake si vous souhaitez un pain rectangulaire.

CODE ACTIVITÉ : 5MU635

DESCRIPTION

Le pain est un aliment simple, à la base de nombreuses cultures et est hautement symbolique de la vie, du travail, du partage, du sacré.

Que ce soit en raison d'une intolérance ou d'une sensibilité au gluten, ou tout simplement par choix, vous apprendrez une technique traditionnelle pour fabriquer vous-même votre pain bio sans gluten, à refaire facilement chez vous !

Réalisation de A à Z, de la démonstration à la réalisation. Vous repartirez chez vous avec votre pain.



OBJECTIFS

Devenir autonome dans la réalisation de son pain maison.

SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Vendredi	19-03-2021	18:30	03:00	