

« Montages de Pâques et entremets de printemps » à l'École des métiers de Pavie



« Montages de Pâques et entremets de printemps » à l'École des métiers de Pavie

les lundi 5 et mardi 6 mars 2018 au laboratoire pâtisserie de l'École des métiers à Pavie se tenait une formation technique pour les artisans pâtissiers du Gers, intitulée « Montages de Pâques et entremets de printemps »

La formation était assurée par Franck Michel consultant et formateur indépendant, Meilleur Ouvrier de France pâtissier en 2004 et Champion du monde de Pâtisserie en 2006.

Au programme :

- Tarte mini savarins et fruits
- Tarte moderne fruit
- Le nid de Pâques
- Héméra
- Charlotte en rouge et vert
- Montages de Pâques

Une occasion une fois de plus de montrer la qualité de l'École des métiers de Pavie et l'effort de formation des artisans pâtissiers de mettre en valeur leur profession à travers leurs réalisations.



On en mangerait !!!



IMG_3648.JPG



IMG_3636.JPG