

## *Découverte de la fabrication des sorbets et mousses glacées 26/27*

*Professeur : Valérie BELLE*

*Horaire : (le mardi en matinée)*

*<https://www.cefor.be/formations.php?UF=389&Adm=506>*



### **Alerte gourmandise :**

*Envie de fraîcheur sans vous encombrer de robots ? Rejoignez notre module spécial sorbets et délices glacés ! Apprenez à créer des douceurs glacées ultra-crèmeuses avec de simples ustensiles de cuisine. C'est facile, naturel et terriblement gourmand. Enfilez votre tablier !*

*👉 [Je m'inscris vite !]*

*Produits confectionné lors du module :*

*\* Parfaits glacé. – Soufflés glacés. – Mousses glacées. – Sorbets aux fruits. – Sorbets aux herbes. Sorbets à la bière. – Nougatine glacé avec son coulis. – Tiramisu glacé. – Accompagnement coulis, sauces, biscuits. – Sorbets aux légumes. - Sorbets aux produits laitiers. - Meringues. - Milkshake. – Sorbets et glaces « Saveurs insolites ».*