

Friandises et dérivés des produits de l'érable

INSCRIPTION EN LIGNE
Fierbourg.com



DATES

Groupe A: 16 et 17 mai 2023



HORAIRE

9 h à 17 h



DURÉE

14 h



CONTENU DE LA FORMATION

Cette formation vous permettra de réaliser plus de 40 recettes de friandises et dérivés des produits de l'Érable. Les recettes réalisées seront dégustées lors de la formation et les participants pourront repartir avec des échantillons.

BLOC 1

- Sorbérable
- Gelée de piments rouges
- Cornets "mousse"
- Maïs soufflé à l'érable
- Vinaigrette à Audrey
- Délice en coupe
- Sauce pour fruits de mer
- Marinade pour boeuf
- Sauce pour poulet à Catou
- Camembert au sirop

BLOC 2

- Vinaigrette à Jojo
- Mayonnaise facile
- Gelée de piments (la fin)
- Tire éponge
- Bouchées érable et arachides
- Sauce chili
- Carottes glacées
- Marinade épicée pour poulet
- Sauce pour porc

BLOC 3

- Amandes pralinées
- Beurre de pommes
- Moutarde épicée
- Poivre à l'érable
- Vinaigrette à Dodo
- Trempette mayo
- Potage à l'érable
- Amuse-gueule
- Sauce BBQ à ma mère
- Sauce aux 2 moutardes
- Marinade pour fruits de mer

BLOC 4

- Caramel à l'érable
- Caramel érable et fleur de sel
- Chocolat au beurre d'érable
- Emballages-cadeaux
- Liqueur à l'érable
- Survol des autres recettes du document



COÛT

152 \$ + taxes
ou 304 \$ si pour
des fins
personnelles



LIEU

École hôtelière Fierbourg
337, 76e Rue Ouest
Québec (QC) G1H 4R4



INFORMATION ET INSCRIPTION

418 622-7821, poste 7835
saefierbourg@cstdps.qc.ca