

# Formation Essentielle

01

## BIENVENUE CHEZ LES DEMOISELLES BISCUIT

- Pourquoi cette formation ?
- Débuter sans se ruiner
- Organisation de ton espace de travail
- Comment suivre efficacement la formation
- Le défi de La Demoiselle Biscuit

02

## LE BISCUIT PARFAIT POUR LA GLAÇAGE ROYAL

- Le matériel de la parfaite Demoiselle Biscuit
- La recette des biscuits parfaits à la vanille
- La préparation de la pâte à biscuits
- Abaisse ta pâte comme une pro !
- La découpe des biscuits
- La cuisson
- La conservation des biscuits
- Un problème ? La Demoiselle Biscuit a la solution !

03

## LES SECRETS DU GLAÇAGE ROYAL

- Le matériel de la parfaite Demoiselle Biscuit
- Les ingrédients pour un glaçage pro
- La recette du glaçage royal
- La préparation du glaçage royal
- La préparation des textures
- Le séchage des biscuits
- La conservation
- Un problème ? La Demoiselle Biscuit a la solution !

04

## LES BONS GESTES DU GLAÇAGE

- Remplir ses poches sans catastrophe
- Tenir et utiliser sa poche à douille
- Tracer des contours précis, remplir sans bulle d'air
- Le défi de La Demoiselle Biscuit
- Un problème ? La Demoiselle Biscuit a la solution !

05

## COULEURS & NUANCIERS

- Introduction à la couleur
- Les colorants alimentaires
- Choisir sa palette selon l'occasion
- Eviter les erreurs classiques
- Mélange des couleurs
- Les défis de La Demoiselle Biscuit
- Un problème ? La Demoiselle Biscuit a la solution !

06

## BONUS DÉCOUVERTE : VENDRE TES BISCUITS

- Changer ta vision de la vente
- Structurer ton offre
- Comment parler de tes biscuits
- Comment parler du prix
- Quel canal de vente te correspond ?
- Marchés & événements