# Atelier pâtisserie : les biscuits sablés

## Techniques et recettes pour réussir cookies et biscuits maison



## Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Cette formation s'adresse au grand public souhaitant apprendre à réaliser des biscuits artisanaux de qualité professionnelle à la maison.
Les participants découvriront les bases techniques permettant de comprendre les différentes textures de biscuits (croquant, sablé, moelleux) et apprendront à maîtriser les recettes emblématiques comme les cookies et les biscuits de type sablé.
La formation abordera notamment :

- le choix et le rôle des matières premières (farine, sucre, beurre, œufs, chocolat, fruits secs)
- la compréhension des différentes textures de biscuits
- les techniques de réalisation d'une pâte à cookies et d'une pâte sablée
- les méthodes de façonnage et de cuisson
- les astuces pour obtenir un cookie moelleux ou croustillant selon le résultat souhaité
- les variations possibles (chocolat, fruits secs, épices, zestes d'agrumes...)
- les conseils de conservation et de présentation

**PROGRAMME :**
Introduction
Présentation des différents types de biscuits et des principes de base.
Les matières premières
Rôle des ingrédients : farine, sucre, beurre, œufs, chocolat, fruits secs.
Techniques de base
Réalisation d'une pâte à cookies
Réalisation d'une pâte sablée
Façonnage et cuisson
Recettes réalisées
Cookies au chocolat
Biscuit sablé type biscuit de salon
Variations possibles selon les ingrédients
Conseils pratiques
Cuisson et gestion des textures
Conservation des biscuits
Présentation et dégustation

**Notre formateur : Monsieur Laurent Fassino**, artisan chocolatier labellisé, biscuitier et confiseur, est le fondateur de LA MAISON DU CACAO. Fort d'une expertise de plusieurs années, il transmet son savoir-faire à travers des formations techniques, accessibles et directement applicables, en alliant tradition et innovation dans le domaine de la chocolaterie et de la biscuiterie. Egalement formateur au sein de l'EFP,  son approche pédagogique met l'accent sur la maîtrise des gestes, la compréhension des matières premières et l'exigence de la finition, garantissant ainsi des résultats professionnels et esthétiques. Ses formations vous apporteront des compétences précieuses.

# objectif

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :
- Comprendre le rôle des ingrédients dans la fabrication des biscuits
- Réaliser des cookies et biscuits équilibrés et réguliers
- Maîtriser les bases de la cuisson des biscuits
- Adapter les recettes selon la texture recherchée

- Reproduire les recettes à domicile avec des résultats fiables

# Détails sur la formation:

# Public cible

Cette formation s'adresse aux passionnés de biscuiterie désireux d'approfondir leurs techniques pour réaliser des biscuits et cookies irrésistibles.

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 85 €

**Durée:** 3h00

**Dates:**
• 16-11-2026
• 15-03-2027
**Horaire :** de 18h00 à 21h00
**Lieu :** efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

**Places:** Min. 7 - Max. 12

## CONDITIONS D'ADMISSION

• Ne pas être allergique à la farine
**Matériel :**
Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.
Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).
Prévoir une boite pour emporter vos réalisations.
**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?
Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.