

L E L A B O R A T O I R E

P Â T I S S E R I E F R

# La Formation Complète

*Le parcours + le livret de toutes les recettes*

Des pâtes de base aux grands classiques français — la  
logique du CAP pâtissier, condensée dans un seul  
document.

---

10  
MODULES

31  
RECETTES

UN  
SEUL  
FICHIER

---

# Bienvenue au Laboratoire

Cette formation est pensée comme une école, pas comme une playlist de recettes. Tu vas progresser palier par palier : d'abord savoir peser et maîtriser les bases, puis monter vers les entremets et les grands classiques — qui ne sont que des assemblages intelligents de ces bases.

Le parcours suit la même logique de progression que le **CAP pâtissier** : on ne saute pas les fondamentaux pour aller directement aux pièces spectaculaires. Chaque module s'appuie sur le précédent.

Le document est en deux parties. La **Partie I — La Formation** te donne le parcours complet : ce que tu apprends, dans quel ordre, et surtout pourquoi ça rate à chaque étape. La **Partie II — Le Livret de recettes** rassemble toutes les recettes au gramme près, prêtes à exécuter — numérotée exactement comme les modules, pour que tu retrouves toujours la bonne recette au bon endroit.

**Une règle avant de commencer** : en pâtisserie, on pèse, on ne mesure pas. Un thermomètre sonde et une balance au gramme sont tes deux meilleurs outils. Le reste est une question de gestes — et les gestes, ça s'apprend en répétant.

Comment utiliser ce document : lis la Partie I pour comprendre la logique de chaque famille de techniques, puis garde la Partie II ouverte en cuisine comme ton carnet de recettes.

## SOMMAIRE

# Le Parcours

### PARTIE I — LA FORMATION

|    |                                 |    |
|----|---------------------------------|----|
| 01 | Les fondamentaux du laboratoire | 5  |
| 02 | Les pâtes                       | 6  |
| 03 | Les crèmes                      | 7  |
| 04 | Meringues & macarons            | 8  |
| 05 | Biscuits & masses montées       | 9  |
| 06 | Le travail du sucre             | 10 |
| 07 | Le chocolat                     | 11 |
| 08 | Les entremets                   | 12 |
| 09 | Les viennoiseries               | 13 |
| 10 | Dressage, photo & vente         | 14 |

### PARTIE II — LE LIVRET DE RECETTES

|    |                                      |                |    |
|----|--------------------------------------|----------------|----|
| 02 | Les pâtes                            | 5 RECETTES     | 16 |
| 03 | Les crèmes                           | 6 RECETTES     | 18 |
| 04 | Meringues & macarons                 | 3 RECETTES     | 20 |
| 05 | Biscuits                             | 3 RECETTES     | 22 |
| 06 | Le sucre                             | 2 RECETTES     | 23 |
| 07 | Le chocolat                          | 2 RECETTES     | 24 |
| 08 | Les entremets                        | 3 RECETTES     | 25 |
| 09 | Les viennoiseries                    | 2 RECETTES     | 26 |
| 10 | Dressage & finition                  | FICHE PRATIQUE | 27 |
| +  | Bonus — Le répertoire des classiques | 4 RECETTES     | 28 |

# I

## La Formation

DIX MODULES, DANS L'ORDRE OÙ L'ON APPREND VRAIMENT

EXTRAIT GRATUIT · PÂTISSERIE FR

# Le Laboratoire

Vous venez de lire les premières pages.  
La formation complète compte 30 pages.

**19,90 € au lieu de 78 €**

- Téléchargement immédiat et à vie
  - Mises à jour offertes
- Accès au serveur Discord privé

**[patisseriefr.app/tarifs](https://patisseriefr.app/tarifs)**