

MIDI-PYRÉNÉES

Axe 6 : METIERS TECH - LOGIS - INFOR - RESTAURATION

# Pâtisserie pour diabétiques

## Contexte

---

Les desserts à faible index glycémique sont recherchés par un public toujours grandissant soucieux de se nourrir sainement. Cette formation vous propose de réaliser une gamme de desserts où l'on cherche à éliminer le sucre blanc ainsi que les sucres raffinés.

## Objectifs

---

- Réaliser des pâtisseries en maîtrisant l'indice glycémique des desserts
- Choisir les paramètres technologiques optimum

## Renseignements complémentaires

---

Contacts : Fatima SARAIVA (f.saraiva@anhf.fr) - Béatrice FABRE (b.fabre@anhf.fr)

**Public**

**Agent travaillant en cuisine**

**Exercice**

**2025**

**Code de formation**

**TLIR04**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**A déterminer**