

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◆ Cours pratiques ◆ Cours longue durée ◆ Démonstration ◆ Conseils techniques



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE ENTREMETS « EPURES ET MODERNES »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux ; une nouvelle gamme d'entremets avec des montages rationnels et des parfums authentiques. Ce stage est visé sur la présentation de différentes techniques de décors.

Moyen pédagogique, technique et encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. Tous les matériels nécessaires sont mis en place par Bellouet Conseil. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

Public Concerné : Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

Pré requis : Connaissance et technique de base sur la réalisation d'entremets.

Evaluation :

Lors de la présentation finale, le formateur évalue oralement les résultats afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et techniques visés. A l'issue du stage, une feuille de questionnaire est rempli par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

Programme :

CHARLOTTE FRAMBOISE MURE :

Biscuit pâte à choux rose, confit de mûres, gelée de framboise, imbibage vanille kirsch, suprême vanille, ganache montée vanille.

FRUITE CHOCOLAT :

Pâte sablée chocolat, biscuit sans farine, coulis de cassis et framboise, mousse au chocolat noire, meringue chocolat, glaçage chocolat noire.

CHERRY CRAMBERRIES:

shortbread amande-cannelle, dacquoise amande, coulis Cranberry cerise-griotte pochées, suprême vanille, guimauve violette.

CARAMELO NOISETTE TONKA :

Croustillant noisette, biscuit caramel, crémeux caramel, crème caramel tonka

PISTACHIO ANANAS.

Biscuit Joconde pistache, crème d'ananas, compotée d'ananas, mousse amande pistache, ganache montée vanille.

PRALINO :

Dacquoise noisette, bavaroise armagnac, pruneaux armagnac, croustillant praliné, mousse pralinée, glaçage miroir praliné

GIANDUJA CAFE NOISETTE :

Dacquoise noix, crumble amande noisette, crémeux café, mousse pralinée au gianduja.

FLEUR EXOTIQUE :

Sablé breton citron vert, pâte à baba, sirop exotique, compotée de passion/orange, gelée exotique.

LE CARAMELO MANDARINE ORANGE :

Shortbread orange-citron, biscuit macaronade, crémeux caramel, gelée d'orange, crème mandarine orange, décor pâte chocolat.

LE CRIOLLO VANILLE :

Biscuit chocolat sans farine, croustillant grue de cacao, crémeux vanille, mousse au chocolat Ocoa, glaçage chocolat miroir Lactée,


LE CAFE NOISETTE :

Dacquoise noix, crumble noisette, crème de café, mousse pralinée au gianduja.

- Action de Formation :

- **Durée du stage** : 03 jours x 8 heures = 24 heures 8h30-12h30 4h + 13h30-17h30 4h Total 8h/jour
- **Lieu** : Ecole Bellouet-Conseil - 304/306, rue Lecourbe - 75015 PARIS
Numéro de déclaration d'activité : 11753768575
- **TARIF** : 1233.33 € H.T / 1480.00 € T.T.C

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.

 Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. <https://www.agefiph.fr/> / <https://www.capemploi-75.com/> L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.

304-306 rue Lecourbe 75015 Paris / Tél. 01 40 60 16 20 E-mail : bellouet.conseil@orange.fr / <http://www.ecolebellouetconseil.com>

SAS au capital de 39636,74 € - SIRET:353 896 582 00023 - RCS PARIS B 353896 582 (90 B 05684) - N°TVA Intercommunautaire FR 23353 896 582 - Code APE 8559A ; **Organisme de formation enregistré à la DIRECCTE Ile-De-France** sous le numéro d'existence : 11753768575 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)