

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE ENTREMETS PRESTIGE « PATISSIER AUTHENTIQUE »**

### **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 :**

#### **DOUCEUR :**

Biscuit amande et poires, gelée de poire, chantilly sésame, crème mousseuse café

#### **VALENCIA :**

Biscuit amande noisette, gélifié cocktail d'agrumes, crème bavaroise praliné, meringue moelleuse à l'orange.

#### **BOURBON :**

Biscuit moelleux noix de pécan, crémeux tonka, crème de mascarpone vanille.

#### **BLUE MOUNTAIN,**

Dacquoise amande noisette, crème citron, mousse café au lait, chantilly noisette, glaçage gourmand lactée

#### **LE TAHITI :**

Pâte sablée amande, biscuit citron vert, crème diplomate citron vert, compotée de framboises, meringue suisse, glaçage neutre, glaçage gourmand ivoire.

#### **LE FRAGOLA :**

Biscuit pain de gènes, compote de fraises, crémeux litchis, mousse fraise, meringue suisse, crème chantilly mascarpone

#### **COPA CABANA :**

Biscuit moelleux au citron vert, crémeux passion goyave, crème vanille, compotée de fruits exotiques, guimauve coco, nappage neutre.

#### **GHANA :**

Sablé chocolat, biscuit moelleux au chocolat, compotée de mangues au poivre de Java, palet de mangues, chantilly chocolat au lait, glaçage miroir vanille orangé.

#### **LE NORMAND AU CHOCOLAT**

Streusel chocolat, biscuit amande chocolat, crémeux caramel, pomme Yuzu cuites et craquantes, mousse au chocolat noir, Chantilly chocolat décor.

#### **LA PARADISE**

Biscuit coco, gelée de mangue passion, mousse citron vert coco, croustillant coco

#### **- 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)