

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE : BEST OF BELLOUET CONSEIL « ENTREMETS ET PETITS GATEAUX »

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de petits gâteaux, entremets, basés sur des parfums actuels avec des montages rationnels autour des fruits de saisons avec les finitions et décors modernes.

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 des petits gâteaux.

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 :

Entremets :

LE RECIF

Streuzel amande, Biscuit léger flocons d'avoine, Coulis fraise, Mousse chocolat ivoire

LE SCHUSS

Biscuit reconstitué croquant amande, Biscuit léger à la framboise, Coulis de cerise et Cranberry, Appareil à schuss, Nappage neutre

COPA CABANA

Biscuit moelleux au citron vert, Crèmeux passion goyave, Crème vanille, Compotée de fruits exotique, Guilmauve coco, Nappage neutre

DOUCEUR

Biscuit chocolat Sacher, Praliné cacahuète de base, Croustillantduja cacahuète, Crème citron, Mousseux praliné cacahuète, Chantilly décors, Glaçage gourmand

Petits Gâteaux :

EPURE

Biscuit chocolat, Caramel mou, Crème vanille allégée, Ganache montée chocolat lacté

LE POIRE ANIS

Biscuit aux épices, Poire saveur citronnée, Crème vanille

L'EXOTIQUE

Pâte sablée amande, Crumble exotique, Compotée de fraise, Mousseux mangue, Crème montée mascarpone aux baies de Timut, Glaçage neutre

ANGELINA

Base vanille, Chantilly vanille citron vert

EDEL WEISS

Génoise amande, Confit framboise, Diplomate vanille, Glaçage miroir blanc vanille

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** : 1162.50€ H.T / 1395.00€ T.T.C

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