

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : BEST OF BELLOUET CONSEIL** **« LE GRAND BEST OF MIX »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de petits gâteaux, entremets, gâteaux de voyage et tartes, 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 :

Petits Gâteaux :

ST HONORE CARAMEL TATIN

Pate sablée amande, pate a choux, compotée pomme tatin, chantilly caramel, glaçage miroir caramel

FLEUR DE FRAMBOISE

Biscuit Amande Fruite – Compotée De Framboise – Mousseux Framboise Et Crème De Mure – Chantilly Framboise

Street Finger Pastry :

CARAMELO

Streusel de base, fond au streusel reconstitué, caramel mou, chantilly carambar, glaçage gourmand amandes, chantilly chocolat lactée.

FRAMBOISER

Pure moelleux amande, compotée de framboise, crème légère vanille, ganache montée vanille chocolat blanc, pré-glaçageivoire.

Entremets :

DOUCEUR

Biscuit chocolat Sacher, praline cacahuète de base, croustillant duja cacahuète, crème citron, mousseux praline cacahuète, chantilly décors, glaçage gourmand

CERCLE DE FEU

Cake Banane - Coulis De Fraise - Crème Mousseuse Au Lait D'amande - Mousse Exotique - Meringue Glucosé

ROUGE ET NOIR

Streusel Chocolat - Biscuit Amande Griotte - Compotée De Griottes - Ganache Chocolat Noire Et Griottes - Mousse Chocolat Noire Et Griottes

Tarte et Tartelette :

EVOLUTION

Pâte sablé chocolat – Confiture d'abricot – Mousse spéculos – Appareil noisette

DOUCEUR DE TARTE

Pate sucrée noix - crème aux deux noix - dacquoise aux noix - crème mousseuse café - meringuette café.

TARTELETTE AU YUZU MERINGUE

Pâte sablée amande, Croustillant feuillantine, Crème au Yuzu, Meringue spécial

Cakes et Gâteaux de Voyage :

CAKE BANANE ET NOIX DE PECAN

CAKE TUBE CITRON VERT FRAMBOISE

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.