



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE : BEST SELLERS DE BELLOUET CONSEIL

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-glaçage ivoire.

Entremets :

DOUCEUR

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

SOFA

Dacquoise amande - Fond au streusel - Crèmeux à la fève de tonka - Chantilly à la fève de tonka

PRECIEUX FRAMBOISE

Biscuit chocolat grand cru - Crèmeux framboise - Ganache fondante - Mousseux chocolat

Tarte et Tartelette :

EVOLUTION

Pâte sablé chocolat – Confiture d'abricot – Mousse speculos – 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 :

BANANE NOIX DE PECAN

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.