



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE «BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE»**

### **Objectif et Compétences Visées :**

- Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme originale de bonbons chocolat basée sur des parfums
- Avoir une connaissance approfondie des bases de ganaches, praliné d'autres garnitures
- Maîtriser l'utilisation de machine d'enrobage
- Connaître les nouvelles techniques de finition, 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. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

**Domaine de formation :** Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

**Pré requis :** Connaissance et technique de base sur le travail du chocolat.

### **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 de laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

### **Programme :**

#### **COLLECTION FRUITEE :**

**SPLENDEUR : ganache citron et basilic (cadre)**

**GOURMANDISE : ganache passion (cadre)**

**SAVEUR TROPICALE : ganache banane passion (cadre)**

**CREOLE: ganache caramel rhum banane (moulé)**

**DELICE ROUGE : pâte d'amande pistache - pâte de fruit framboise (cadre)**

#### **COLLECTION AUTHENTIQUE**

**CORSICA : ganache au miel de montagne (cadre)**

**BELLE ILE : ganache au caramel beurre salé (cadre)**

**INTENSE : ganache au café - grains du Kenya (cadre)**

**COUP DE CŒUR : praliné noisette du Piémont (cadre)**

**ROUSSILLON : pâte d'amande au Cointreau et pâte de fruit abricot**

**TOSCANE : praliné à l'ancienne croustillante et ganache cannelle**

#### **COLLECTION DECOUVERTE**

**BOURBON : ganache à la vanille et Tonka (cadre)**

**FLEUR DE JASMIN : ganache au thé jasmin (cadre)**

**SHIZUOKA : ganache au thé matcha (moulé)**

**L'IRLANDAIS : ganache au Bailey's et croustillant (cadre)**

### **- 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.