



## **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)
- CATALANE :** ganache à la crème brûlée

#### **COLLECTION VOYAGE**

- LA TABLETTE CARACRAQUINE**
- LE TABLETTE DES ILES AU COCO**
- LA TABLETTE D'ORIENT**
- LES GRIGNOTINES**
- LES DRAGGEES CHOCOLAT**
- LES NOISETTES CHOCOLAT**

### **- 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.