



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE :

COURS PRATIQUE : DESSERTS A L'ASSIETTE ET TEA TIME PAR JULIEN

ALVAREZ Champion du Monde de la Pâtisserie

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de prestigieux desserts à l'assiette pour la carte de restaurant, et des petits gâteaux des desserts rationnels et faciles à mettre en place au fil des saisons, accompagnés avec des finitions et décorations 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 pâtisserie

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 :

◆ DESSERTS ASSIETTE

Grué de cacao/vanille grillée

Croustillant au grué de cacao, grué de cacao caramélisé à la fleur de sel, crème glacée au grué de cacao, espuma vanille grillée

Châtaigne

Sponge cake noix, feuille de châtaigne, sablé à la noix, crémeux marron, chantilly au bois de hêtre, glace vanille

Noix de coco

treusel chocolat, crémeux coco grillée, gel citron vert- gingembre, espuma coco, sorbet Mojito

Kiwi /agastache

Garniture kiwi/pomme verte, gel aux herbes, sorbet et jus kiwi/agastache, siphon yaourt, glace royale

Tartelette chocolat 114

Sablé breton chocolat, ganache à cuire, sorbet Jivara cardamome verte

◆ GATEAUX DE VOYAGE

Marbré chocolat/vanille

coque chocolat blanc /vanille, ganache chocolat, biscuit marbré vanille/chocolat, sirop léger vanille rhum

◆ PETITS GATEAUX

Eclair Choc

Pâte à choux, sablé chocolat à la fleur de sel, namélaka chocolat

Pépité noix de pécan

Croustillant pécan, biscuit fondant pécan, cœur coulant praliné, crème légère vanille/noix de pécan

Tartelette aux fraises

Sablé breton, beurre d'amandes, confit de fraise

Cappuccino

Coque chocolat blanc, crémeux café, croustillant spéculoos, pécanes sablées, parfait café/régliasse, mousse de lait, gel de café

Damier forêt noire

Sablé breton chocolat, biscuit Sacher, crémeux chocolat, confit de griotte et ganache montée vanille kirsch

Chou yuzu

pâte à choux, croustillant pâte à choux, crème yuzu, chantilly vanille mascarpone, cœur coulant et confit de yuzu

Mango cheese cake

Biscuit cheese cake, fond croustillant, confit mangue/gingembre, mousse cream cheese

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.