



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE :** **COURS PRATIQUE DESSERTS BISTRONOMIQUES ET CAFES GOURMANDS**

### **Objectifs :**

Elaborer une nouvelle gamme de desserts à l'assiette et cafés gourmands pour la carte des bistrotts et brasseries. Des desserts rationnels et faciles à mettre en place au fil des saisons, 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 remplie par le stagiaire afin de lui laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

### **Programme :**

#### **DESSERTS A L'ASSIETTE :**

**Pain perdu suzette :** Brioche fine, appareil à pain perdu, caramel à l'orange, glace à la vanille.

**Mille feuille façon arlette :** Feuilletage inversé, caramel tendre au beurre salé, ganache montée vanille chocolat blanc.

**Assiette fête foraine :** Churros, gaufres, crêpes, sauce chocolat.

**Pomme tatin :** Caramel, pommes tatin, feuilletage inversé, ganache montée vanille chocolat blanc.

**Baba des îles :** Pâte à baba, sirop exotique au rhum, salade de fruits exotiques, chantilly muscovado.

**Tarte au chocolat snickers :** Pâte sablée chocolat, crème onctueuse chocolat, cacahuètes caramélisées, caramel tendre au beurre salé.

**Pavlova aux fruits de saison :** Coque en meringue française, espuma coco vanille citron vert, salade de fruits exotiques.

**La tarte citron :** Pâte sablée amande, crème citron, coque en meringue française, gel citron.

**Assiette choux choux :** Pâte à choux, ganache montée à la pistache et chocolat blanc, compotée de framboise.

**Verrine cheesecake fruits rouges :** Crème fromage, crumble spéculoos, compotée de framboise, tuile framboise.

**Le sandwich au nougat glacé :** Nougat, pâte sablée amande, caramel tendre au beurre salé.

**La tarte aux fruits :** Pâte sablée amande, crème d'amande, compotée de framboise, crème pâtissière.

#### **CAFES GOURMANDS :**

**Café gourmand n°1 :** Café, brownies, cannelé, baba en verrine.

**Café gourmand n°2 :** Café, cookie gourmand, mini tartelette citron, mini flan traditionnel.

**Café gourmand n°3 :** Café, tartelette moelleuse au chocolat, verrine cheesecake spéculoos, churros sauce chocolat.

**Café gourmand n°4 :** Café, croustilles au chocolat, pavlova aux fruits exotiques, sandwich au nougat glacé.

### **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.