



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE :** **COURS PRATIQUE DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINE »**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de prestigieux desserts à l'assiette, mises en bouche et mignardises pour la carte de restaurant, 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 :**

#### **◆ LA TARTE AU CITRON REVISITEE**

Pâte sablée amande, crème citron allégée, sauce fruits rouges, meringue vanille et macarons amande.

#### **◆ L'ASSIETTE NID D'ABEILLE A LA POIRE**

Poire pochées, feuilletage, sauce poire et sauce yaourt.

#### **◆ LA LARME EXOTIQUE**

Biscuit Joconde pistache, Crèmeux passion, gelée exotique, Guimauve citron vert, sorbet banane passion.

#### **◆ L'ASSIETTE FRESH CARAMEL MANDARINE**

Gelée de champagne rosé, tuiles mangue, Gavotte croustillante, sorbet mandarine et caramel mandarine.

#### **◆ LE MILLE FEUILLE DE CREME CITRON VERT COMBAWA, GELEE D'ORANGE ET SA CREME GLACEE VERVAINE**

Tuiles filo, crème citron vert combawa allégée, gelée d'orange gingembre, crème glacée à la verveine.

#### **◆ LA LEGERETE DU MONT BLANC**

Pâte sablée, crème montée au marron, confit de cassis, chantilly marron, ile flottante.

#### **◆ LE CONTRASTE AMANDE, FRAISE ET CITRONNELLE**

Pains de gènes, confit de fraise, ganache montée citronnelle, pana cotta chocolat.

#### **◆ L'EMPREINTE DE RIZ AU LAIT ET FRAMBOISE**

Riz au lait à la vanille, framboise pépins, opaline, sorbet amande et gelée de citron vert.

#### **◆ L'ASSIETTE SELVA EXOTIQUE**

Baba, crème brûlée, meringue vanille coco, gelée de fruit de la passion, streusel noisette, sorbet banane passion.

#### **◆ L'ASSIETTE TORNADE**

Biscuit financier orange, caramel de base, mousse caramel, glace caramel beurre salé, sauce caramel, tuile chocolat.

#### **◆ L'ASSIETTE POIRE BELLE HELENE**

Pâte spéculoos, gelée de poire, chantilly chocolat lactée, émulsion poire, sauce chocolat.

« Les petits fours » Madeleine à l'anis, Matriochka

### **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.