



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE DESSERTS DE RESTAURANT, GLACES ET SORBETS (tout niveau)

Objectifs :

Elaborer des différents produits classiques et modernes : une gamme de desserts à l'assiette avec des décors tendances et recettes de base sur les glaces et sorbets.

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 : Aucune connaissance et technique requis

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 DE RESTAURANT

LA TARTE AU CITRON REVISITEE

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

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, panacotta chocolat

L'EMPREINTE DE RIZ AU LAIT ET FRAMBOIS

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

L'ASSIETTE POIRE BELLE HELENE

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

GLACES ET SORBETS

LE POT INDIA

Sorbet mangue, Coulis de framboise, Pistaches caramélisées

LE POT BRETON

Crème glacée caramel, Sauce caramel, Noix de pécan caramélisées

LES SUCETTES DES ILES

Sorbet fraise, Sorbet litchi, Glaçage esquimau rose

LES SUCETTES AMERICAINES

Glace cheese cake, Sorbet mûre, Glaçage esquimau violet

- Action de Formation :

- Durée du stage : 04 jours x 8 heures =32 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.