



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE ENTREMETS « EPURES ET MODERNES »**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux ; une nouvelle gamme d'entremets avec des montages rationnels et des parfums authentiques. Ce stage est visé sur la présentation de différentes techniques de décors.

### **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 réalisation d'entremets.

### **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 :**

#### **CHARLOTTE FRAISE :**

Biscuit pâte à choux rose, Gelée de fraise, Imbibage Kirsh, Crème Suprême vanille

#### **FRUITE CHOCOLAT :**

Pâte sablée chocolat, Biscuit sans farine, Compotée de cassis et framboise, Mousse chocolat noire, Meringue chocolat

#### **CHERRY CRAMBERRIES :**

Shortbread amande cannelle, Dacquoise amande griotte, Coulis cramberry cerise, Griottes pochées, Suprême vanille

#### **CARAMELO NOISETTE TONKA :**

Biscuit caramel, Croustillant noisette, Crémeux caramel, Crème caramel Tonka

#### **PISCACHIO ANANAS,**

Biscuit joconde amande, Crème d'ananas, Compotée d'ananas rôti, Mousse pistache

#### **PRALUNEAU :**

Dacquoise noisette, Croustillant praliné, Bavaroise pruneaux d'armagnac, Mousse praliné, Glaçage praliné

#### **GIANDUJA CAFE NOISETTE :**

Dacquoise aux noix, Crème de café, Crumble noisette, Mousse épicée gianduja

#### **FLEUR EXOTIQUE :**

Sablé breton citron vert, Pâte à Baba, Sirop exotique, Compotée de fruits passion - orange, Gelée exotique, Mousse fromage blanc coco, Copeaux de meringue

#### **- 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.



Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. <https://www.agefiph.fr/> / <https://www.capemploi-75.com/> L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.