

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◆ Cours pratiques ◆ Cours longue durée ◆ Démonstration ◆ Conseils techniques



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE ENTREMETS PRESTIGE « PATISSIER AUTHENTIQUE »**

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 :

DOUCEUR :

Biscuit amande et poires, gelée de poire, chantilly sésame, crème mousseuse café

VALENCIA :

Biscuit amande noisette, gélifié cocktail d'agrumes, crème bavaoise praliné, meringue moelleuse à l'orange.

BOURBON :

Biscuit moelleux noix de pécan, crémeux tonka, crème de mascarpone vanille.

BLUE MOUNTAIN,

Dacquoise amande noisette, crème citron, mousse café au lait, chantilly noisette, glaçage gourmand lactée

LE TAHITI :

Pâte sablée amande, biscuit citron vert, crème diplomate citron vert, compotée de framboises, meringue suisse, glaçage neutre, glaçage gourmand ivoire.

LE FRAGOLA :

Biscuit pain de gènes, compote de fraises, crémeux litchis, mousse fraise, meringue suisse, crème chantilly mascarpone

COPA CABANA :

Biscuit moelleux au citron vert, crémeux passion goyave, crème vanille, compotée de fruits exotiques, guimauve coco, nappage neutre.

GHANA :

Sablé chocolat, biscuit moelleux au chocolat, compotée de mangues au poivre de Java, palet de mangues, chantilly chocolat au lait, glaçage miroir vanille orangé.

LE NORMAND AU CHOCOLAT

Streusel chocolat, biscuit amande chocolat, crémeux caramel, pomme Yuzu cuites et craquantes, mousse au chocolat noir, Chantilly chocolat décor.

LA PARADISE

Biscuit coco, gelée de mangue passion, mousse citron vert coco, croustillant coco

- 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.