

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:**

### **COURS PRATIQUE ENTREMETS RATIONNELS « SEDUCTION ET DECORATIONS »**

#### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux ; une nouvelle gamme de 10 entremets avec des montages rationnels, aux parfums basés sur le chocolat aussi les fruits. Ce stage est visé sur la présentation de différentes techniques de décors moderne et très tendances.

#### **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 :**

##### **AUBENAS**

Biscuit marron moelleux, gelée marron, mousse vanille façon parfait, glaçage miroir blanc titane vanillée

##### **CREATION**

Dacquoise amandes, compotée ananas, crèmeux vanille, crème légère citron vert

##### **DOUCEUR**

Biscuit chocolat Sacher, praline cacahuète de base, croustillant duja cacahuète, crème citron, mousseux praline cacahuète, chantilly décors, glaçage gourmand

##### **SENSATION**

Biscuit amande griotte, confit Cranberry griotte, crèmeux chocolat noir, mousse vanille kirsch, glaçage miroir rouge

##### **SAVEUR**

Biscuit caramel, confit griottes pommes caramélisées, mousse chocolat blanc façon confiture lait, biscuit cuillère boudoir, glaçage miroir rouge

##### **SYMPHONIE**

Streusel noisettes, biscuit citron vert, compotée fraises, mousse créma cheese, glaçage miroir jaune or, biscuit mousse, guimauve coco

##### **FRAICHEUR**

Pate sable breton, confit de rhubarbe a la grenadine, biscuit citron vert, mousse chocolat blanc, glaçage miroir vert

##### **FEERIE**

Biscuit chocolat allégée, suprême lait fruit rouge, crème citron, mousse citron, glaçage miroir lait orange

##### **EXOTIQUE**

Biscuit joconde pistache, coulis mangue passion, diplomate noix de coco vanille

#### **- 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.