



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE « ENTREMETS SAVEUR ET GOURMAND »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux ; une nouvelle gamme d'entremets avec des montages rationnels, belle décoration aux parfums basés sur une dominante au chocolat aussi aux fruits et surtout des entremets signatures Bellouet Conseil, pointu dans la décoration et la recherche de saveurs.

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 :

LE RECIF :

Streusel amande, Biscuit léger, Coulis fraise des bois, Mousse chocolat ivoire émulsionné

SAVEUR D'ORIENT

Sablé lintzer cannelle, biscuit chocolat sans farine, coulis à la mûre, mousse chocolat au thé

LE SUBLE

Biscuit chocolat et noix de pécan, Crémeux caramel, Mousse chocolat noir, Eclat de chocolat salé

LE GRENADILLE

Streusel chocolat, Biscuit cuillère, Chocolat moelleux, Confiture de passion, Mousse chocolat ivoire caramélisé

LE PRALIN CHOCO

Biscuit linzer praliné, Biscuit moelleux chocolat, Crémeux chocolat, Gelée de Kalamanzi, Mousse chocolat noir intense

LE CITRUS

Shortbread amande, Biscuit citron vert, Gelée de fraise grenadine, Mousse à la citronnelle

LE SCHUSS

Biscuit reconstitué croquant amande, Biscuit léger à la framboise, Coulis de cerise et Cranberry, Appareil à schuss

L'ECULEUIL CHOCOLAT

Pâte sablée chocolat, Biscuit moelleux chocolat, Crémeux gingembre noisette, Mousse chocolat noir

PASSION DES ILES

Streusel coco, Biscuit coco, Crémeux citron vert, Mousse ananas

LE ZEN

Biscuit pâte à choux café, Streusel noisette, Crème café, Crème mascarpone vanille

L'ESTIVAL

Moelleux amande, Confit de framboise, Crème mascarpone pistache

LE COPRAH

Biscuit Sacher chocolat, Croustillant noisette, Crémeux chocolat lait coco, Mousse chocolat lait

- 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.