

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE ENTREMETS « 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

ORIGINAL

Sablé fleur de sel, biscuit chocolat sans farine, crème au Yuzu, mousse au chocolat aux éclats de chocolat, glaçage miroir lait orange

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.