

## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE FEERIE DES PETITS FOURS**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de petits fours secs, moelleux, petits fours frais, petits fours de prestige, macarons nouveaux avec les décors et finition modernes.

### **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 pâtisserie

### **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 :**

**Sablé Breton Citron**  
**Piémont (Sablé noisette, Gianduja)**  
**Sablé Spéculoos**  
**Croque Noisette**

**Sablé Spéculoos**  
**Mathilda (Biscuit duchesse, Praliné citron)**  
**Cookies Cacahuète Chocolat au Lait**  
**Biscotti Chocola**

### **Moelleux :**

**Mini Gâteau Basque cerise**  
**Moelleux Pistaché Framboise**  
**Madeline Bicolor Choco/Vanille**  
**Moelleux Chocolat Banane**  
**Chamonix orange**

**Financier noisette**  
**Tartelettes Moelleuse Amandes Griottines**  
**Pecan Pie**  
**Moelleux Coco Passion**

### **Four Frais :**

**Sucette Ganache Caramel**  
**Petit Choux Praliné**  
**« Délice » (Sablé amandes, Crème légère citron)**  
**« Jade » (Moelleux amandes, Crème vanille)**  
**Dôme chocolat noisette**  
**« Mandarin » (Sablé orange, Crémeux Mandarine)**  
**« Cherry » (Sablé Amandes, Crémeux Cerise)**  
**Mini tartelettes St Honoré Framboise**  
**Tartelettes marron**

### **Macarons :**

**Pistache Framboise**  
**Citron Praliné Noisette**  
**Vanille Fraise**  
**Yuzu**  
**Chocolat Caramel**  
**Jasmin**

### **- 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.