



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : GLACES, SORBETS ET ENTREMETS** **GLACES POUR LE PATISSIER DE BOUTIQUE**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de desserts glacés avec réalisation des glaces, des sorbets, des crèmes glacées, des parfaits et nouveaux entremets glacés.

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 :

Les bases

- Les crèmes glacées : café caramel, chocolat Blanc vanillée, chocolat noir, aux pistaches, caramel, aux pains d'épices
- Les glaces aux œufs : vanille, chocolat blanc, praline noisette
- Les sorbets : mangue, sorbet cocktail caraïbes, sorbe goyave, mure, groseille, citron jaune, cheese cake, sorbet yahourt, sorbet champagne vanille
- Les biscuits : dacquoise noix de coco, dacquoise aux noisettes, biscuit pâte à choux rose, cookies au chocolat lait et noix de pecan, macarons amande

Les accompagnements

- Les sauces : caramel, caramel au beurre salé, chocolat
- Les compotées : framboise, griotte
- Les coulis : framboise, cocktail de fruits de bois
- Les fruits secs caramélisés : noisettes, amandes, pistaches, noix de pécan

Les pots de glaces :

- Le pot india -Le pot sensualité - Le pot breton -Le pot sicilien

Les sucettes :

- Sucette des îles, Sucette Italienne, Sucette Américaine, Sucette Saveur, Sucette Extrême

Les verrines :

- Verrine du 304
- Verrine du 306
- Verrine Bellouet

Les entremets glacés

- L'Exotique : sorbet cocktail caraïbes, sorbet goyave, coulis de cocktail de fruits rouges, dacquoise coco
- Le Mocoa : glace aux œufs vanille, crème glacée caramel café, sauce caramel, dacquoise noisette.
- La buche champagne : sorbet champagne, biscuit pâte à choux rose, compoté de griotte, pistaches caramélisées.

Diverses

- Les glaçages pour les sucettes : Noire, Lactée, Ivoire

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