



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : INNOVATION PATISSERIE JONATHAN MOUGEL**

Objectifs : Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de gâteaux modernes et revisités, montages originaux en moules spéciaux, nouveaux décors 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 et petits gâteaux. -

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 :

Estival-fraisier : (petit gâteau)

Biscuit de Savoie, Joconde amande, compote de fraise, crème légère vanille, jus de fraise, mousseux vanille.

Chou-chouquette fraise -Rhubarbe : (petit gâteau)

Chou craquelin vanille, crèmeux vanille Bleue, marmelade de fraise rhubarbe, gel rhubarbe, chouquette vanille.

Tarte 100% chocolat : (tartelette)

Pâte sucré cacao-grué, croustillant chocolat, crèmeux chocolat, ganache aérienne chocolat, chou chocolat.

Saint Honoré vanille et framboise: (petit gâteau)

Feuilletage inversé à la crème et caramélisé, crème vanille façon riz au lait, compote de framboise, framboises et Chantilly, choux caramélisé.

Acidulé (petit gâteau)

Biscuit moelleux Kinako, crunchy vanille et citron, crèmeux aux citrons, crème zestée

Tatin pommes myrtilles et fromage blanc : (tartelette)

Pâte sucrée amande toastée, crème d'amande myrtilles, compote de myrtilles, pommes en feuillet citronné, crème spéciale fromage blanc et amande.

Vanille, cajou et cassis (petit gâteau)

Biscuit amande, crunchy cajou et vanille, marmelade cassis, mousse vanille et enrobage vanille.

Encéfalo 6 : (Entremets)

Sablé cacao, biscuit chocolat, croustillant chocolat, crèmeux chocolat, mousse chocolat, Chantilly chocolat.

Cabosse : (Entremets)

Biscuit cacao et grué, crèmeux mangue-carotte, compote de mangue et poivre de Madagascar, mousse chocolat au lait ;

Humus cacao et caramel (petit gâteau)

Sablé cacao et sarrasin, cake chocolat, caramel Kalamansi, ganache chocolat lait, décors fleur de caramel.

Pomelos (petit gâteau)

Baba ,shortbread vanille, coulis de bergamote et pomelos, compote de pomelos, crème vanille mascarpone. Gravure pomelos.

Framboise et fruits de la passion : (tartelette)

Pâte sucrée noisette, crème d'amande framboise, crème fruits de la passion, gel framboise et framboises, Chantilly 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.