



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 :

Marrons, pommes et coing. (Tartelette)

Pâte sucrée noisette, crème marron, confit de coing, pommes en feuillet, vermicelle et chantilly marron.

Coffee beans (petits gâteau)

Shorbread café, biscuit café, crème café, gel anisé, marmelade de poires, gel poire anisé, Chantilly Latte.

Bourdaloue : (Tartelette)

Pâte sucrée amande, crunchy amande et fleur de sel, compote de poire, brunoise de poire, crème vanille-Skir.

Tarte soufflée au chocolat : (tartelette)

Pâte sucrée cacao, crunchy cacao, ganache cuite au sarrasin, Chantilly Chocolat aérienne et fleur de sel.

Chou-chouquette praliné. (Petit gâteau)

Choux craquelin noisette et fleur de sel, crème amande grillée, coulant amande, Chantilly Amande grillée.

Feuille d'automne 2.0 : (petit gâteau)

Sablé noisette, biscuit noisette, compote de cassis, crème noisette et chantilly noisette, gravure pourpre.

Saint Honoré cacao : (petit gâteau)

Feuilletage cacao. Crèmeux lait 45%, compote de fruits exotiques, chantilly grué de cacao, choux cacao et caramel.

Conversations mangue (tartelette)

Feuilletage à la crème caramélisée, crème d'amande, compote de mangue et citron vert, mangues glace royale allégée.

Pécan -agrumes : (tartelette)

Pâte sucrée noisette, croustillant pécan, mousse de lait et vanille grillée, marmelade d'agrumes et épices douces.

La Bûche Elina : (Bûche)

Baba, infusion ananas, crèmeux vanille compote victoria, Chantilly vanille coco et agave.

La Bûche Texture 7 : (Bûche)

Sablé cacao, biscuit cacao, croustillant cacao, crèmeux chocolat, mousse chocolat, Chantilly Chocolat, biscuit tendre et fleur de sel enrobée.

La Bûche Forêt noire : (Bûche)

Biscuit tendre chocolat, ganache crèmeuse au chocolat, compote de cerise, chantilly vanille et gel cerise.

- 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.

304-306 rue Lecourbe 75015 Paris / Tél. 01 40 60 16 20 E-mail : bellouet.conseil@orange.fr / http://www.ecolebellouetconseil.com