



CONVENTION PROGRAMME DATAILLE:

Cours pratique : Les Créations à la vanille PROVA GOURMET par JM Perruchon MOF Pâtissier

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux ; redécouvrir la vanille, ses grands classiques et des créations originales réalisés par MOF Pâtissier, Jean Michel PERRUCHON avec la participation de PROVA GOURMET.

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 :

1. TOUT SAVOIR SUR LA VANILLE

Une première partie théorique (avec vidéo et support imprimé) présentée par la Maison Prova Gourmet pour tout connaître sur la vanille, découvrir les origines, les variétés et sa production, mieux comprendre le marché de la vanille et savoir comment bien utiliser les produits vanillés pour optimiser leur coût.

- * L'HISTOIRE DE LA VANILLE
- * LA CULTURE ET LA PREPARATION DE LA VANILLE
- * LA QUALITE DE LA VANILLE
- * LES DIFFERENTS PRODUITS DE LA VANILLE (GOUSSES, EXTRAITS LIQUIDES, PATE, POUVRE ET SUCRE) ET RECOMMANDATIONS SUR LEUR UTILISATION
- * CONSEILS SUR LA CONSERVATION, L'INFUSION ET L'OPTIMISATION DE LA GOUSSE DE VANILLE
- * LA MISE EN AVANT DE LA VANILLE ET SES ORIGINES, POUR VALORISER SON OFFRE ET SON ETABLISSEMENT AUPRES DE SA CLIENTELE

* LES DIFFERENTES ORIGINES ET VARIETES

* LE MARCHE DE LA VANILLE

2. SENTIR ET DEGUSTER

Une seconde partie sur la découverte de cinq origines de vanille, pour comprendre la différence de profils aromatiques : Papouasie-Nouvelle-Guinée, Madagascar, Tahiti, Ouganda, Nouvelle-Calédonie.

- PARTIE OLFACTIVE : découverte du « Cercle des Flaveurs », un outil pédagogique pour reconnaître les notes aromatiques de ces vanilles d'origine
- PARTIE DEGUSTATIONS :
 - * Application de chaque origine en infusion dans du lait sucré, crème pâtissière et glace pour pouvoir comparer les profils aromatiques.
 - * Recommandation sur l'association de vanilles d'origines avec d'autres ingrédients, en fonction de leur profil aromatique.

3. REVOIR LES GRANDS CLASSIQUES ET DECOUVRIR DES CREATIONS ORIGINALES

Une troisième partie pratique dispensée par JM Perruchon MOF, pour revoir les grands classiques de la pâtisserie française et découvrir des créations originales, qui valorisent la vanille et ses différentes origines.

LES GRANDS CLASSIQUES « A LA VANILLE DE MADAGASCAR »

- * LE FLAN PATISSIER VANILLE
- * LE MILLE FEUILLE VANILLE
- * LE SAINT-HONORE

LES CREATIONS ORIGINALES

- * LA TARTE VANILLE
- * L'ENTREMET VANILLE NOIX DE PECAN
- * L'ENTREMET « GRAND CRU DE MADAGASCAR », CREME BRULEE VANILLE ET CHOCOLAT
- * L'ENTREMET VANILLE ET ABRICOT
- * LE RUBIS VANILLE FRUITS ROUGES
- * L'ENTREMET VANILLE ET ABRICOT

LES GLACES « A LA VANILLE DE TAHITI »

- * LES GLACES BATONNETS A LA VANILLE
- * L'ENTREMET GLACE A LA VANILLE
- * LES CONES DE GLACE A LA VANILLE

LE GATEAU DE VOYAGE * LE CAKE VANILLE AMANDE CAMEL

- 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