



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE LES CREATIONS D'ETIENNE LEROY**

Objectifs :

Elaborer de différents produits nouveaux : une gamme d'entremets et petits 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 :

1) Horizon :

Biscuit Joconde verveine, Croustillant amande, compotée d'ananas, crème moussueuse verveine, biscuit amande.

2) Mendiants :

Croustillant Duja aux amandes brutes, dacquoise amande brute et orange, praliné aux amandes, mousse chocolat, biscuit pâte à choux cacao, fruits secs caramélisés.

3) Mascarade:

Croustillant noisette et grué de cacao, biscuit chocolat, crème moussueuse grué de cacao, confit de mangue et passion, praliné noisette, chantilly grué de cacao.

4) Réconfort :

Croustillant noix de pécan, compotée de banane, ganache montée café, praliné pécan, biscuit muscovado

5) 100% pistache :

Croustillant pistache, biscuit moelleux pistache, crème de pistache, crème légère pistache, crémeux pistache

6) Boisé :

Croustillant chocolat, crémeux fève de tonka, compotée de griotte et framboise, crème légère chocolat et fève de tonka, biscuit chocolat

7) Tartelette orange :

Pâte sablée aux amandes, biscuit muscovado, confit d'orange, crémeux à l'orange, gelée d'orange

8) Pavolva fruits rouge et fleurs d'oranger :

Biscuit moelleux amande, compotée de fruits rouge, meringue française, chantilly mascarpone fleurs d'oranger.

9) Khao lak :

Biscuit roll cake, crème onctueuse coco, compotée de mangue, confit de mangue

10) Thé fruit rouge :

Crème légère infusé au thé noir, compotée de fruits rouge, biscuit amande, croustillant aux amandes

11) Souvenir d'enfance :

Sablé viennois, croustillant pâte à choux, pâte à choux, crème légère vanille, garniture caramel, 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.