



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 :

La pomme et le sarrasin : Croustillant sarrasin, biscuit moelleux sarrasin, compotée de pomme tatin, crème onctueuse sarrasin.

La pêche melba : Pâte feuilletée caramélisée, crème d'amande, compotée de framboise, crème vanille, pêche pochée vanillée.

El Sombrero : Croustillant praliné café et noix de pécan, biscuit pâte à choux café, crémeux et caramel café, ganache montée café et compotée de banane.

La noisette et le cassis : Croustillant aux noisettes, compotée de cassis, biscuit noisette, mousse vanille et noisette

Truffe 100% chocolat : Croustillant au grué de cacao, biscuit chocolat, praliné au grué de cacao, Mousse chocolat, enrobage craquant

Forêt noire : Biscuit moelleux chocolat, compotée de griotte cuisinées, ganache montée vanille, crémeux chocolat, sablé chocolat, copeaux chocolat.

Cornet à la crème citron et vanille : Pâte feuilletée caramélisées, confit de citron, citrons confits, crème légère vanille et citron, chantilly vanille.

Chocolat / Banane : Croustillant praliné noisette, crémeux lacté vanille et citron vert, compotée de banane, Mousse chocolat, glaçage miroir chocolat.

La Polonaise d'été : Brioche imbibée, punch vanille et citron, crème onctueuse vanille citron et tonka, confit de fraise, meringue italienne, fraises des bois

Complètement baba : Baba imbibé au punch des îles, raisins macérés, crème onctueuse coco, chantilly vanille et muscovado

Tartelette abricot et pistache : Pâte sablée amande, praliné pistache, crème légère pistache, compotée d'abricots, pistache sablées

- 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.