



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE LES CREATIONS DE GUILLAUME MABILLEAU MOF Pâtissier

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux ; une gamme d'entremets et petits gâteaux modernes et revisités, montages originaux en moules spéciaux, nouveaux décors. Et la présentation d'un wedding cake très tendance

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 :

Chouquette

Pâte sablée amande – Pâte à choux spéciale chouquettes – Compotée de Framboise,
Crèmeux Thé Earl Grey

Millefeuille

Pâte feuilletée – Crème montée Vanille Tonka

Noisette

Pâte sablée noisette – Moelleux pur noisette – Praliné feuilleté – Mousseux noisette –
Glaçage Miroir noir

Nuage

Pâte sablée amande – Moelleux pur amande – Emincé mangue citron – Compotée de mangue –
Crème montée vanille – Mousseux vanille – Glaçage miroir neutre vanillé

Paris Brest

Pâte à choux moulée – Pâte à choux spécial four ventilé – Praliné noisette – Crème praliné

Saint Honoré

Pâte feuilletée – Pâte à choux spécial four ventilé – Crème montée vanille - Caramel

Sous bois

Streusel cacao – Biscuit chocolat grand cru – Crèmeux chocolat noir à la vanille – Gélifié mûr cassis –
Mousseux et crème montée gianduja vanille – Glaçage lait amande – Nappage neutre à chaud

Tahiti

Duja amande – Amandes sablées – Moelleux pur amande – Crèmeux vanille – Mousseux vanille –
Glaçage miroir neutre vanille

Wedding du moment

Croustillant du moment – Biscuit du moment – Crèmeux du moment – Crème montée du moment

- 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**