



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: COURS PRATIQUE : **« LES CREATIONS DE JM PERRUCHON – M.O.F PATISSIER »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme d'entremets et petits gâteaux modernes et revisités, montages originaux en moules spéciaux, nouveaux décors.

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 :

LES PETITS GATEAUX

La tartelette pablova

Pâte sablée amande, crème d'amande litchi, meringue pablova, confits de framboise, crème chantilly mascarpone, framboises.

La tartelette chocolat lactée myrtille

Pâte sablée amande, crème noisette, confit de myrtille lavande, crémeux lactée.

La tartelette Saint Honoré

Pâte sablée amande, biscuit amande, crème d'amande pistache, chantilly chocolat blanc, confit de framboise, glaçage chocolat blanc.

Le succès aux fruits rouges

Pâte sablée amande, Meringue noisette, crème pana cotta mascarpone, confit de fruits rouges, chocolat blanc

La feuille d'automne acidulé

Meringue aux noisette, biscuit noisette, crème mousseline praliné, crémeux citron jaune et gingembre. Chocolat blanc décor.

Le chocolat praliné noisette

Biscuit noisette, mousse chocolat lactée caramel, crémeux noisette, glaçage chocolat miroir lactée, pâte sablée, croustillant feuillantine et biscuit éponge.

LES ENTREMETS

Le chocolat mûre et framboise

Streusel, streusel reconstitué, biscuit chocolat, confit de mûre et framboise, mousse chocolat noir Mexique, glaçage chocolat miroir noir rougi.

L'exotique

Biscuit citron vert, crémeux exotique griottine au cointreau, crème coco, chantilly chocolat ivoire

La charlotte aux fruits rouges

Biscuits de Reims, bavaroise à l'amande, confits de fruits rouges, décors de fruits des bois

Le St Honoré moderne aux Fraises

Feuilletage, biscuit pâte à choux, crème mousseline pistache, confit de fraise, crème mascarpone vanille, pistache hachées.

- 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.