



## **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, crèmeux 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, crèmeux citron jaune et gingembre. Chocolat blanc décor.

##### **Le chocolat praliné noisette**

Biscuit noisette, mousse chocolat lactée caramel, crèmeux 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, crèmeux 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 :** 1233.33€ H.T / 1480.00€ T.T.C

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.



lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. <https://www.agefiph.fr/> /

<https://www.capemploi-75.com/> L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.