

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◆ Cours pratiques ◆ Cours longue durée ◆ Démonstration ◆ Conseils techniques



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE LES CREATIONS DE JULIEN ALVAREZ**

Objectifs : Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme d'entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage 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 :

Chou yuzu/vanille (petits gâteaux)

craquelin vanille/pâte à choux/crémeux yuzu/yuzu confit/cœur coulant poire-yuzu/crème légère vanille/gelée yuzu-vanille

Baba limoncello (petits gâteaux)

pâte à baba/sirop aux agrumes et limoncello/condiment aux agrumes / crème chantilly vanille

Yaourt/coing/granola (petits gâteaux)

biscuit madeleine miel sans gluten / compotée de coing et pomme / crème légère yaourt / gel miel agrumes / granola

Cake marbré yuzu (gâteaux de voyage)

masse à cake vanille-yuzu / marmelade de yuzu / ganache yuzu

Eclair café (petits gâteaux)

pâte à choux/ namélaka carré de café/ enrobage carré de café

Pépité (petits gâteaux)

biscuit chocolat au beurre noisette/sablé chocolat à la fleur de sel/compotée de framboise/mousse Manjari

Baklava abricot (entremets)

fond de baklava/beurre d'amande/ chantilly fleur d'oranger/ compotée d'abricots

Pamplemousse/coco (entremets)

croustillant coco-citron vert/biscuit coco/compotée de pamplemousse-framboise/ mousse coco

Popcorn tarte (entremets)

pâte sablée/ crème d'amande-mais/ praliné mais /caramel miso/ ganache montée mais

Gateau de Savoie (gâteaux de voyage)

masse à biscuit de

- 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.