



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : LES CREATIONS DE MIQUEL GUARRO**

Objectifs : Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme des 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 :

Chocolat Mirror

Praliné aux amande et vanille / Gianduja aux amande et vanille / Ganache montée chocolat / Mousse au chocolat / Biscuit chocolat sans farine

Hedgehog

Biscuit noisette / Praliné noisette / Crème caramel / Mousse au chocolat lait et thé Chaï / Glaçage noisette

Coconut and Passion fruit Margarita

Dacquoise coco / Praliné coco amande / Gel Margrita / Crème au beurre fruit de la passion / Mousse coco / Glaçage mangue - passion

Emerald

Coque Matcha thé vert / Compote de griotte et litchi / Crumble thé vert / Crémeux thé Sakura et griotte / Mousse au thé vert

Tarte Banoffée

Sablé spéculoos / Praliné noix de pecan 60% / Crémeux banane caramel / Banane macérée au caramel / Ganache montée café et chocolat ivoire torréfié

Gunkan Cassis et Framboise

Biscuit pâte à choux cassis / Crumble framboise / Crémeux cassis framboise / Compote de framboise cassis et yaourt / Mousse framboise / Perles de cassis / Cassis gélifié

Sésame noir, Yaourt et Yuzu Charbon

Sablé breton sésame noir / Praliné amande et sésame / Compte de citron et yuzu / Yaourt monté / Micro biscuit sésame noir

Mandala Fraise

Sablé vanille / Biscuit financier aéré / Compte de fraise et vinaigre / Mousse légère chocolat ivoire et vanille / Crème fraise / Glaçage fraise

Macaron Pistache

Crème pistache et fleur d'oranger / Praliné pistache et yaourt / Biscuit pistache / Mousse légère pistache / Coque pistache / Glaçage pistache

- 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.

 Le 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.