



CONVENTION PROGRAMME DETAILEE: **COURS PRATIQUE « LES CREATIONS DE QUENTIN BAILLY –** **Champion du Monde de la Pâtisserie»**

Objectifs :

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

Bûchette framboise chocolat café

Joconde café - Sablé châtaigne - Café préparé - Imbibage café - Confit de framboise - Mousse chocolat - Glaçage chocolat noir - Glaçage rouge

Cappucino

Fond au streusel chocolat - Pâte de vanille - Crèmeux vanille - Café préparé - Chantilly café - Saupoudrage cacao - Sauce à pulvériser lait

Cheese cake caramel passion

Cheese cake - Streusel amande - Crème passion - Caramel semi liquide - Sauce chocolat blanche
Sel d'agrumes citron jaune

Choux façon tatin

Feuilletage inversé - Pâte à choux - Croustillant grué noisette - Chantilly vanille mascarpone - Pommes caramélisées - Pommes poêlées - Saupoudrage vanille

Concorde à ma façon

Meringue grué de cacao - Crème moussieuse chocolat - Sauce pour imperméabilisation des meringues
Glaçage noir

Framboise/estragon

Sablé feuilletine - Biscuit pim's - Marmelade de framboise - Confit framboise - Crème estragon - Sauce à pulvériser blanche - Sels d'estragon

Pêche Melba

Amandes effilées sablées - Cake vanille - Sirop vanille - Marmelade pêche - Confit de fruits rouge - Chiboust vanille

Riz au lait coconuts strawberry

Riz au lait coco - Chantilly coco - Confit de fraise des bois - Glaçage gourmand coco - Blancs montés citron vert/coco

Saint Honoré cerise/fève de tonka

Feuilletage inversé - Pâte à choux - Croustillant grué noisette - Chantilly tonka - Marmelade de cerise
Confit de framboise

Tarte et tartelette citron

Pâte sablée - Sablé reconstitué - Crème citron - Meringue citron - Nappage citron

Tartelette Exotique

Pâte sablée - Mirliton passion - Marmelade d'ananas - Confit exotique - Chantilly vanille/citron vert - Meringue suisse - Sels d'agrumes

- 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.

304-306 rue Lecourbe 75015 Paris / Tél. 01 40 60 16 20 E-mail : bellouet.conseil@orange.fr / <http://www.ecolebellouetconseil.com>