

ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE LES CREATIONS DE YANN BRY'S MOF PATISSISER

Objectifs : Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme d'entremets et petits 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 :

CARANUT

Trocadéro Noisette - Croustillant Giandujas - Caramel Noisettes - Crème caramel

ERABLE ARGENTE

Palet Croustillant - Biscuit moelleux Erable - Poires Pochées - Crèmeux Spéculoos Orange - Compotée de poires - Crème mascarpone vanille

PAMPLONA

Pâte Shortbread- Biscuit Moelleux Amandes - Compotée de goyave et pamplemousse - Crèmeux coco menthe - Mousse Chocolat Coco et vanille

TOURBILLON ANANAS

Compotée d'ananas au gingembre - Pâte Shortbread - Dacquois Amandes - Mousse chocolat blanc aux citrons - Compotée Mangue et Passion - Ganache montée ivoire

TOURBILLON ABRICOT CITRON BASILIC

Palet Croustillant - Biscuit Moelleux Amandes - Compotée Abricot - Crèmeux Citron Basilic - Ganache montée ivoire

TOURBILLON FRUITHE

Pâte Shortbread - Trocadero Thé Jasmin - Marmelade framboise et pamplemousse rose - Crèmeux litchi - Crème au Thé Jasmin

CHOUCHOU CHOCOLAT

Croustillant cacao - Pâte à choux chocolat - Pâte sucrée cacao - Nougatine Sésame et Gué de cacao - Biscuit chocolat sans farine - Compotée de cassis et framboise - Crèmeux Chocolat Intense - Mousse chocolat Illanka

CHOCO DOUGH

Trocadéro Vanille - Marmelade d'oranges et citrons - Crèmeux Dulcey - Mousse chocolat lait - Rocher Lait

PERLE DE CHOCOLAT

Croustillant Sablé et Noisettes - Biscuit Moelleux aux Noisettes - Compotée Mangue et Yuzu au Cointreau - Crèmeux Vanille Noisettes - Crème vanille et Cointreau

PERLE ANANAS ET PASSION

Pâte Shortbread - Biscuit Moelleux Bananes - Compotée d'ananas et passion au Passoa - Crèmeux vanille - Mousse chocolat blanc vanille - Compotée Exotique

POMPOM

Sablé Croustillant vanille - Biscuit Trocadéro pistache - Crèmeux coco pommes - Gelée de pommes - Crème à la pomme Granny Smith et au Citron Vert

SUCETTES FLEURS DE FRAMBOISES

Pâte sucrée - Compotée de framboises, cassis et groseilles - Crèmeux Combava - Enrobage Chocolat Rouge

- 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

SAS au capital de 39636,74 € - SIRET:353 896 582 00023 - RCS PARIS B 353896 582 (90 B 05684) - N°TVA Intercommunautaire FR 23353 896 582 - Code APE 8559A ; **Organisme de formation**

enregistré à la DIRECCTE Ile-De-France sous le numéro d'existence :11753768575 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)