



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE : LES CREATIONS GLACEES D'EMMANUEL RYON – MOF GLACIER

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de desserts glacés et desserts assiettes avec réalisation des glaces, des sorbets, des crèmes glacées et finitions modernes.

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 pâtisserie

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 Entremets Glacés :

Cœur des Iles

crème glacée noix de coco, sorbet mangue, compoté d'ananas, dacquoise noix de coco

El gringo

crème glacée cannelle noix de pékan caramélisées, sorbet chocolat café, caramel café chocolat, sablé breton chocolat

Chocolat citron vert

crème glacée chocolat et grué de cacao, crèmeux mandarine, crème glacée citron vert, coulis de mandarine, sablé breton chocolat

Soleil

crème glacée Curcuma vanille, crème glacée chocolat blanc Zéphir et brownies, biscuit brownies

Le sud

crème glacée marron, parfait glacé Noix de coco, sorbet mandarine, biscuit crèmeux chocolat

L'amandine

crème glacée lait d'amande, parfait pistache, sorbet framboise griotte, sablé pistache

Le Zéphir

crème glacée chocolat Zéphir, parfait noisette, crèmeux chocolat thé Earl Grey, marmelade de mandarine

Vacherin trilogie

crème glacée pistache, sorbet pamplemousse rosé, sorbet Poire, meringue française

Les Desserts Assiettes :

Verrine Mont Blanc

crème glacée the vert matcha, coulis de châtaigne Whisky, appareil Mont Blanc meringue croustillante

Tiramisu café

Biscuit café, crème glacée café, siphon blanc manger cannelle, marmelade framboise café

TECHNOLOGIE DES GLACES ET SORBETS

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.

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)