



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE : LES SECRETS DU PANETTONE ET** **SPECIALITES ITALIENNES PAR LUIGI BIASETTO**

Objectifs :

Elaborer des produits nouveaux ; les panettones italiens aux différents parfums et traditionnels et modernes, et aussi quelques spécialités italiennes. Apprendre des technologies des principales matières premières utilisées pour faire des panettones et analyse de l'action et rôle dans la préparation des pâtes.

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.

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 :

Introduction sur la levure mère:

Caractéristique principale

Les acidités qui la distinguent, la compose et la rendant unique

Comment préparer sa propre levure mère

Comment la tenir en vie dans le temps

Technologie des principales matières premières utilisées pour faire des panettone

Farine	Sucre	Miel	Sel
Œufs	Beurre	Arome principale	Fruit confit

Analyse de l'action et entre elles et leur rôle dans la préparation des pâtes

PREPARATION DIFFERANTS PANETTONE

Panettone classique

Panettone chocolat, abricot, noix

Panettone orange et safran

Panettone cassonade châtaigne

Pandoro

Durant les temps de fermentation et attente, préparations des différentes viennoiseries à base de levure mère

Brioche

Croissant brioché

Danoise garnie abricot et gianduja

Nœud noix de pécan sirop d'acajou

- 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.