

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

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



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE :** **COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX « BELLOUET CONCEPT - INNOVATION »**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une nouvelle gamme de petits gâteaux individuels basée sur des parfums actuels avec des montages rationnels autour des fruits de saisons avec les finitions et décors 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 française.

### **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 :**

#### **LE ROULEAU CHOCOLAT**

Biscuit viennois cacao, ganache vanille, crème praliné noisette, caramel mou, pâte sablée chocolat

#### **RIZ AU LAIT NOISETTE**

Dacquoise noisette, crèmeux riz au lait, crème anglaise, mousse noisette, croustillant feuilletine, ganache vanille

#### **TARTELETTE CITRON REVISITEE**

Pâte sablée amande, confits de fraise, croustillant feuillantine, crèmeux citron, crème allégée citron,

#### **SAVEUR D'ITALIE**

Pâte sablée amande, pâte à choux, crème d'amande, confit de griottes, diplomate amaretto

#### **TARTE BOURDALOUE MODERNE**

Pâte sablée amande, biscuit amande, crèmeux poire et coing, crème mascarpone vanille

#### **LA BARRE FORET NOIRE**

Biscuit chocolat viennois cacao pépite chocolat, confit de griotte, crèmeux chocolat, ganache vanille

#### **LA BARQUETTE PATE A CHOUX**

Pate a choux, crèmeux ananas, crème coco ananas rôtis

#### **LE NUAGE**

Biscuit amande, caramel érable, crème mascarpone vanille, Streuzel reconstitué

#### **LE LADIES GREY**

Biscuit moelleux pavot, Chantilly Earl Grey, Confit d'orange, Confit d'orange

Streuzel cuit, streuzel reconstitué

#### **LA TARTELETTE CHOCOLAT CAFE**

Pâte sablée chocolat, génoise chocolat, crème de café, mousse chocolat noir intense vanille, nappage neutre

#### **LE COCO FRAMBOISE**

Pâte sablée amande, dacquoise noisette, confiture framboise, mousse lait de coco, glaçage gourmand coco

#### **LA LONGUEUR FACON CHEESE CAKE**

Pâte sablée, crème au fromage façon cheese cake, confit de myrtilles

#### **LA TARTE CHOCOLAT MODERNE**

Sablé lintzer cannelle, pâte sablée chocolat, mousse chocolat Ocoa intense, glaçage chocolat

#### **L'ACIDULE NOISETTE**

Dacquoise noisette aux éclats d'amandes, confit de framboises, noisettes caramélisées, mousse praliné

### **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.