

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.