



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX INDIVIDUELS «CREATIONS BOUTIQUE»**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de petits gâteaux individuels basée sur des parfums actuels avec des montages rationnels adaptés à la fabrication pour la boutique, 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

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 Royal

Biscuit pain de gènes abricot, confit d'abricot, mousse au lait d'amande

Le Ying-yang

Biscuit brownie, Crème brûlée chocolat Sichuan

Cheese-réo

Biscuit cacao Oréo, cremage Oréo, biscuit décor Oréo, glaçage chocolat miroir blanc titan

Opéra praline citron vert

Biscuit Joconde citron vert, crème au beurre praline, crème citron vert, glaçage opéra

Azur

Pate sucrée, crème citron allégée, crème citron de base, compotée de fraise

Rocher Blanc

Biscuit madeleine, Confit de cassis, Base marron, Mousse marron, Diamant reconstitue, Guimauve citron vert

Capuccina

Pâte à baba, sirop d'imbibage kalhua, crème chantilly mascarpone

Club

Biscuit pistache, pâte sablée noisette, coulis de fraise lavande, crème nougat

Violette

Sablé breton traou mad, crème brûlée violette, bavaroise caramel

Amarello

Sabrée breton chocolat, inclusion mirabelles, mousse chocolat pruneau mirabelles, glaçage chocolat miroir noir violet

Epuré

Biscuit chocolat, caramel mou, crème vanille allégée

Illusion

Biscuit pâte à choux orange, spéculoos orange, sablé reconstitue, crème kalhua, chantilly orange

- 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.