



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX ELABORES « EMOTION »**

### **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 réalisation des petits gâteaux.

### **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 :**

#### **L'Erable :**

Streusel noisette, fond de streusel crispy, comptée de poire, réduction de sirop d'érable, diplomate au sirop d'érable.

#### **Le Mocoa :**

Sablé reconstitué, Biscuit pâte à choux, crémeux chocolat lacté citron, crème légère café blanc, chantilly pamplemousse, cubes de gelée de pamplemousse décors.

#### **Passionement :**

Pâte sablée, biscuit noisette, confit de banane, Praliné cacahuète, mousseline cacahuète, pâte sablée amande.

#### **Exotique :**

Pâte sablée amande, crumble exotique, compotée de fraise, mousseux mangue, crème montée mascarpone aux baies de Timut, glaçage neutre.

#### **Design Melba :**

Meringue croquantes citron vert coco, enrobage chocolat blanc, gélatiné de groseille, compotée de pêches poêlées, Ganache Montée Vanille.

#### **Légèreté :**

Biscuit chocolat moelleux, crémeux chocolat lait vanille, mousse chocolat façon parfait, Chantilly mûres

#### **Craquelin :**

Dacquoise chocolat, crémeux caramel noisette, mousse chocolat lactée mandarine, chantilly lactée, glaçage gourmand, pâte sablée chocolat.

#### **Tentation :**

Biscuit framboise combawa, coulis de framboise, crème légère framboise, confit de framboise.

#### **Acapulco :**

Feuilletage inversé, confit de mangue et passion, crème légère coco

#### **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 ILecourbe - 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.