



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX « ELEGANTS ET RAFFINES »**

### **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 remplie par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

### **Programme :**

#### **L'Ambre :**

Shortbread citron, Biscuit noisette, Crèmeux noisette, Ganache montée caramel, glaçage neutre, glaçage gourmand caramel.

#### **Vanilla aux notes épicées :**

Sablés croustillant, crèmeux gingembre caramel tendre, mousse vanille, glaçage neutre, chantilly citron vert coco, appareil a pistolet chocolat noir, glaçage neutre.

#### **Féminin :**

Biscuit moelleux amande, marmelade fraise, crème panacotta citron vert, crème mascarpone vanille, glaçage neutre.

#### **Le Pina colada :**

Biscuit amande coco, compotée d'ananas, Crème légère Rhum coco, Chantilly coco vanille

#### **Le Subtil Exotique :**

Biscuit moelleux amande, gelée mangue, mousse fromage blanc, sirop mangue, chantilly vanille.

#### **Le Mango Végan :**

Pâte sablée amande, biscuit végétal aux amandes, compotée framboise, mousse mangue, nappage neutre

#### **La Sphère chocolat végan :**

Pâte sablée cacao végan, brownie végan au chocolat, compotée de fruits exotique, ganache chocolat lactée, mousse végétale au chocolat, glaçage chocolat

#### **Le Sicilien :**

Croustillant granola, crèmeux pistache, biscuit pistache, chantilly fleur d'oranger, glaçage neutre.

#### **Le Marconas :**

Croustillant Sarrazin, Biscuit moelleux aux amandes, Marmelade orange, crème mascarpone vanille

### **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.