



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX INDIVIDUELS « 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, gélifié de groseille, compotée de pêches poêlées, Ganache Montée Vanille.

Trop chou,

Sablage rouge, pate a choux, crémeux framboise de base, crème allégée à la framboise, ganache montée vanille, pâte sablée amande.

Fusion :

Pâte à choux, compotée d'abricots, ganache montée chocolat lactée, crème caramel.

Légereté :

biscuit chocolat moelleux, crémeux chocolat lait vanille, mousse chocolat façon parfait, Chantilly mûres, glaçage neutre.

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.

Saint-Honoré Vanille Caramel :

Feuilletage inversé, crème légère vanille, crème caramel, pâte à choux, glaçage caramel.

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.