

# ECOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL

◆ Cours pratiques ◆ Cours longue durée ◆ Démonstration ◆ Conseils techniques



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX INDIVIDUELS « INNOVATION »**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de petits gâteaux individuels de haut de gamme 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 :**

#### **Banoffee :**

Cake Banane, Bananes Rôties, Chantilly Carambar, Pâte Sucrée Chocolat

#### **Dolce :**

Pâte Sablée Amande, Compotée D'abricot, Mousse Caramel, Glaçage Miroir Chocolat Caramel.

#### **Elegance :**

Biscuit Chocolat Amande, Compotée De Poire, Crème Mousseuse Au Chocolat Lacté

#### **Epure pomme :**

Dacquoise Noisette, Compotée De Pommes, Mousse Pommes, Chantilly Mascarpone Citronnelle

#### **Esquisse :**

Biscuit Amande, Confit De Mures, Crémeux Thé Chocolat Blanc,

#### **Evasion :**

Pâte Sablée Chocolat, Biscuit Orange, Crémeux Passion, Crémeux Allégé Praliné.

#### **Evolution Mont Blanc :**

Meringue, Biscuit Marron, Gelée De Vanille, Mousseux Marron

#### **Irish :**

Biscuit Baba, Imbibage Café, Crème Vanille, Crème Allégée Au Baileys

#### **Nectar :**

Biscuit Amande, Confit De Framboise, Mousse Pêche

#### **Palette :**

Moelleux Pistache, Crémeux Mangue Banane Passion, Crème De Meringue, Shortbread Salé, Chantilly Mascarpone Coco.

#### **Riviera :**

Pâte Sablée Amande, Biscuit Au Thé, Confit Banane Passion, Mousse Citron, Crème Citron

#### **Robusta :**

Pâte Sablée Chocolat, Crème Mousseuse Café Blancs, Gelée De Mandarine, Ganache Montée Vanille

#### **Salze :**

Pâte Sablée Chocolat, Biscuit Chocolat, Crémeux Chocolat Noir Fleur De Sel, Mousseux Chocolat

### **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.