



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:

COURS PRATIQUE PETITS GATEAUX INDIVIDUELS NOUVELLES TENDANCES

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : toute une gamme de petits gâteaux individuels nouvelles tendances 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 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 :

FRAICHEUR ACIDULEE

Dacquoise Amande Citron – Gelée De Pomelos – Crème Citron – Crème Légère Citron – Crumble Pistache

LE BANANA

Biscuit Noisettes – Coulis De Banane – Mousse Trois Fruits

LE COCONUTS

Joconde Noix De Coco Râpée – Croustillant Noix De Coco – Crème Chocolat Lait Citron Vert – Mousse Onctueuse Noix De Coco

LE BROWNIES

Biscuit Brownies – Ganache Miel – Biscuit Noix De Pékan – Crème Vanille Fleur D'oranger

LE POIRE ANIS

Biscuit Aux Epices – Poire Saveur Citronnée – Crème Vanille

SOUVENIR D'ENFANCE

Pate A Choux – Crème Caramel (Type Werther Original)

LE CŒUR CARAIBE

Biscuit Noisette Citron – Caramel Cacahuète – Mousse Légère Cocktail Caraïbe

LE TUBE COFFEE

Streusel Chocolat Noisette – Ganache Café – Crème Mousseuse Café

AUORE

Biscuit Sacher – Crémeux Noisette – Mousse Chocolat – Punch Cacao

LE MONT BLANC

Sable Noisette – Biscuit Sacher – Crème Mure – Crème Marron

FLEUR DE FRAMBOISE

Biscuit Amande Fruite – Compotée De Framboise – Mousseux Framboise Et Crème De Mure – Chantilly Framboise

SMITH

Dacquoise Noisette – Crémeux Pomme Verte – Mousse Gianduja Noisette – Glaçage Chocolat Miroir Lactée Orange – Pate Sablée Amande

- 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.