



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : SPECIALITES POUR LA FETE DE NOEL PAR** **JONATHAN MOUGEL**

Objectifs : Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de gâteaux modernes et revisités, montages originaux en moules spéciaux, nouveaux décors très tendances, pour la fête de Noël.

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 d'entremets et 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 :

La bûche Hypnotique : mariage du chocolat au lait, du citron vert et de la mangue

Biscuit japonais Chocolat et grué, crémeux lait et citron vert, marmelade mangue, confit de mangue, gel poivré.

La bûche Oscillation : association du chocolat noir, du pécan, de la vanille et de l'exotique

Sablé cacao et fleur de sel, croustillant pécan vanille de Tahiti, compote exotique, mousse au chocolat, glaçage chocolat.

La bûche Barista : rencontre café, chocolat et kumquat

Biscuit chocolat, croustillant arabica, mousse café blanc, Chantilly café blanc et compote de kumquat.

La bûche Théobroma : une buche surprenante, texture et gravure.

Baba cacao frais, mousse vanille, gel ananas, marmelade ananas, finition gravure.

La bûche Siciliana : une association autour de la pistache, et le kalamansi-framboise

Biscuit Japonais Pistache, confit kalamansi- Framboise, marmelade Framboise, crème pistache.

La bûche Cabosse du Sud : travail autour des textures chocolat et des épices.

7 textures de chocolat et d'épices

Le Petit Gâteau Flocon : un équilibre entre la noisette, le Gianduja et le citron

Sablé noisette, biscuit noisette, croustillant Gianduja, crémeux citron, glaçage noisette.

L'Entremets « Signature » : un surprenant entremets frais de Réveillon, sans congélation aux notes exotiques et de vanille.

Sablé amande-vanille. Feuilletage caramélisé à la crème, crème moelleuse vanille, Chantilly vanille et marmelade de passion et d'orange.

L'Entremets Sintillant : la rencontre du caramel et de la mandarine –yuzu pour une entremets de fêtes.

Biscuit moelleux amande, crémeux caramel, crunchy caramel, compote et crème mandarine –yuzu.

Les Petits JO:

sablé intense cacao, ganache cacao , confit de mûres , décors chocolat noisette.

Tablette Gravure Fourrée.

Mise en avant de la technique de la gravure et travail des pralinés.

Gamme de décors sur le thème de Noël

- 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.