



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE : **COURS PRATIQUE SPECIAL BUCHES DE NOEL « SAISON 3 »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux ; une nouvelle gamme de bûches de Noël rationnels et rapides dans les montages, des finitions et décors appropriés pour faciliter le travail en laboratoire et la vente de fin d'année.

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.

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 BUCHE PIEMOND :

Streusel noisette, biscuit noisette, compotée de fruits exotiques, mousse sabayon noisette, pulvérisation chocolat lacté

LA BUCHE IMPERIALE :

Biscuit amande vanillé, crémeux mandarine, mousse riz au lait vanillé citronnelle, chantilly mandarine

LA BUCHE NUIT LACTEE :

Streusel amande, biscuit moelleux au chocolat, crémeux au chocolat, mousse chocolat lactée. Glaçage chocolat lactée orangé

LA BUCHE PERLE NOIR:

Streusel de base, streusel chocolat reconstitué, biscuit chocolat, caramel mou, mousse au chocolat ocoa

LA BUCHE D'ORIENT,

Biscuit pâte à choux, compotée d'abricots, croustillante amande riz soufflée, mousse Earl Grey citron jaune.

LA BUCHE NUAGE :

Biscuit dacquoise amande, compotée de pommes, crémeux miel, crumble, mousse pommes.

LA BUCHE AUREORE :

Biscuit pain d'épices, compotée aux fruits d'hiver, crème moussieuse cocktail d'agrumes

LA BOULE DE NOEL:

Biscuit façon nougat, crémeux à l'orange, bavaroise nougat, glaçage chocolat miroir rouge

LA BUCHE SAVEUR EXOTIQUE:

Dacquoise citron, gelée exotique, mousse aux deux citrons,

LA BUCHE PLOUGASTEL:

Pâte sablée vanille, biscuit pâte à choux, crème diplomate vanille poivre de timut, confit de fraise, ganache montée vanille

LA CEINTURE DU PERE NOEL :

Biscuit léger au citron, compotée de cassis, douceur mascarpone vanille, crumble aux amandes,

LA BUCHE « UNE LETTRE AU PERE NOEL » :

Biscuit Sacher chocolat, Compotée de fruits exotiques, praliné feuilleté, mousse chocolat noir Haïti, glaçage chocolat miroir rouge.

- 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.