



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE SPECIAL PATE A CHOUX**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits à base de pâte à choux : une gamme de produits avec les garnitures classiques, modernes et revisités. La présentation de finition tendance.

### **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

### **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 :**

**Eclair gourmand :** pâte à choux, crème vanille, caramel mou, pékans caramélisés, enrobage lait

**Eclair voiture :** pâte à choux, crème framboise, glaçage miroir rouge

**Eclair bateau :** pâte à choux, crème cacahuète, glaçage miroir passion

**Religieuse moustache :** pâte à choux, craquelin, crème café caramel, mousseline café caramel, glaçage miroir caramel

**Religieuse gentleman :** pâte à choux, craquelin, crème praliné chocolat, glaçage miroir chocolat noir

**Religieuse noisette :** pâte à choux, craquelin, crémeux noisette

**Fleur Paris Brest :** pâte à choux, crème praliné, gelée exotique

**Tasse chocolat liégeois :** pâte à choux, craquelin cacao, crème onctueuse chocolat, crème montée chocolat

**Fleur de citron :** pâte à choux, craquelin, crémeux citron, meringue italienne, confit citron

**Doughnut fraise :** pâte à choux, craquelin, crémeux allégé fraise, glaçage miroir rouge fraise

### **Action de Formation :**

- **Durée du stage :** 02 jours x 8 heures =16 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 :** 775.00 € H.T – 930.00 € TTC

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.