



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE STREET FINGER PASTRY « SAISON 2 »**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : nouveaux petits gâteaux moderne en forme d'oblongue en revisitant des grands classiques de la pâtisserie française, différents parfums et textures avec des finitions et décors plus simplifiés.

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 : Aucune connaissance et technique requise

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 :

LE JASMIN FRAISE LITCHI

Pâte sablée, Biscuit amande au thé jasmin, Crèmeux litchi fraise, Crème au thé jasmin

LE ROUSILLON

Pâte sablée, Dacquoise noisette, Coulis d'abricot, Crème légère au nougat

LA SUCCULENTE

Pâte sablée, Moelleux miel et noix, Compotée de poire, Crème au fromage blanc

L'ARABICA

Biscuit moelleux chocolat, Ganache au café, Mousse chocolat lait café, Chantilly café, Pâte sablée chocolat

Le CHOCO

Pâte sablée chocolat, Biscuit chocolat sans farine « sans gluten » Crèmeux cassis caramel, Mousse légère au chocolat, Chantilly chocolat caramel

TIRAMISU

Croustillant reconstitué noisette, Gelée café, Crème mascarpone marsala, Pâte sablée

LE VEGAN CITRON MYRTILLE

Pâte sablée végan, Biscuit amande citron, Compotée myrtille, Crème citron

LE VEGAN MORRELO

Sablée végan, Biscuit amande, Confit griotte, Crème au lait d'amande

LE PISTACHIO

Pâte sablée, Biscuit pistache, Crèmeux vanille, Mousse légère pistache

LE TATIN

Pâte sablée, Pomme caramélisé, Biscuit caramel, Crème légère

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.