



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 FINGER JARDIN DES SAVEURS

Pâte sablée amande, biscuit au thé Earl Grey, confit litchi framboise, mousse thé Earl Grey, glaçage chocolat miroir framboise, glaçage gourmand, ganache montée thé Earl Grey chocolat blanc.

LE FINGER ROUSSILLON

Pâte sablée amande, Biscuit noisette, coulis d'abricot, crème diplomate nougat, crème vanille montée, glaçage neutre.

LE FINGER SUCCULENT A LA POIRE

Pâte sablée amande, moelleux miel et noix, compotée de poire, crème au fromage blanc, glaçage neutre et glaçage gourmand

LE FINGER ARABICA

Pâte sablée amande, biscuit chocolat moelleux, ganache chocolat, mousse chocolat lactée et café, crème chantilly café, glaçage lactée.

LE FINGERS PISTACHIO

Biscuit Joconde pistache, croustillant reconstitué pistache, sablé pistache, crème mascarpone pistache.

LE FINGER TIRAMISU

Pâte Sablé chocolat sans gluten, croustillant reconstitué, gelée de café, mousse mascarpone, crème chantilly café, glaçage neutre, glaçage gourmand café.

LE FINGER VEGAN CITRON MYRTILLE

Pâte sablée végan et sans gluten, biscuit végétal aux grains de cassis, confit de myrtille, crème moussieuse citron, ganache aérienne vanille et citron, glaçage neutre à la myrtille

LE FINGER VEGAN MORRELO

Pâte sablée végan et sans gluten, crème d'amande, compotée de griotte cramberry, mousse amande, ganache aérienne vanille citron, glaçage gourmand amande, nappage neutre

LE FINGER CHOCO CASSIS SANS GLUTEN

Pâte sablé chocolat sans gluten, biscuit chocolat sans gluten, crémeux caramel cassis, mousse chocolat façon parfait, glaçage chocolat miroir cassis, chantilly chocolat caramel.

LE FINGER MIEL TATIN

Pâte sablé biscuit nantais, croustillant au sarrasin, pommes façon tatin, mousse au miel, glaçage neutre.

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** : 820.83 € H.T – 985.00 € TTC

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



Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. <https://www.agefiph.fr/> / <https://www.capemploi-75.com/> L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.