



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : TARTES & TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de nouvelles tartes et tartelettes modernes pour sublimer les classiques, tartes plus « entremets » avec des glaçages ou décors tendances en chocolat.

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 :

« TARTES »

CHERRY

Pâte sablé cannelle – Vanille Moelleux aux fruits rouges – Mousse au lait d'amande – Confiture framboise et cerise

PARADISIO

Pâte sablé amande – Pain de gène pistache – Mousseux Caraïbes

VANILLA TONKA

Sablé breton – Confit de Fraise – Diplomate vanille et tonka

SIROCCO

Pâte sablé coco – Crème légère framboise – Mousseux citronnelle

ANEQUI

Sablé breton – Gelée pomelos – Ganache montée chocolat lait – Réglisse

SAVEUR D'ITALIE

Dacquoise noisette – Crèmeux praliné cacahuète – Ganache Bergamote

DOUCEUR

Crème d'amande abricot – Compotée abricot – Mousse cream cheese

« TARTELETTES »

L'INTENCE

Ganache chocolat Cointreau – Pâte sablée chocolat – Crème moelleux au chocolat

SIMPLICITY

Pâte sablé noisette – Crème marron

NASHI

Pâte sucrée amande – Appareil nougat – Dôme poire

EXOTE

Pâte sucrée citron – Dacquoise coco – Gelée fraise framboise – Crèmeux coco citron vert

INTENSE CAFE

Pâte sucré café – Flan café – Crèmeux caramel

EVOLUTION

Pâte sablé chocolat – Confiture d'abricot – Mousse spéculos – Appareil noisette

« GOUTERS »

Brownie Titi / Panini fruit rouge / chocolat / Pomme feuilletée / Donuts

- 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.