SUBLIMER VOS DESSERTS

PARTICIPANTS :

Personnel de pâtisserie ou de cuisine.

PREREQUIS :

Connaître les techniques de base en pâtisserie

ORGANISATION :

Durée : 14 heures
Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur expert – Chef pâtissier.

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC
N° SIRET 410 581 102 00010
Code APE-NAF 8542Z
N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux
10 rue René Cassin – CS 31996 –
33071 Bordeaux Cedex
Tél. 05 56 79 52 00
campus@formation-lac.com
Site de Libourne
7 Bis rue Max Linder
33504 Libourne Cedex
Tél : 05 57 25 40 66
campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.
- Mettre en valeur des desserts à l'assiette en utilisant de nouvelles alliances de parfums et des nouveaux décors.
- Revoir certaines bases de pâtisserie.
- Réaliser différentes créations de petits gâteaux et dessert à l'assiette.

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Alternance de démonstration et de participation active
Dégustation et analyse de la production.

PRE-REQUIS

Maîtriser les techniques de base en pâtisserie.
Connaître des bases en pâtisserie
Avoir des notions des techniques du travail du chocolat

CONTENU DU PROGRAMME

RÉALISER DES DÉCORS DIVERS.
Chocolat :
- Rappel des températures.
- Création de différentes formes, volutes, carrés, rouleaux, spirales, zig zag, pastilles, vague...
- Utilisation de différents chocolats.

Sucre :
- Sucre tiré, filé, soufflé.
- Réaliser des décors en caramel, cheveux d'ange dôme, coque.
- Modeler de formes en pâte à sucre.
- Travailler diverse forme, parfumer, colorer.

Fruits :
- Tailler.
- Sculpter.

FABRICATION DE DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS.
- A base de crème (bavaroise, crémeux, mousse,....).
- A base de pâte et biscuits (pâte sucrée, crumble, biscuit...).

RÉALISATION ET MONTAGES DE PÂTISSERIE.
- Confection de petits gâteaux et dessert à l'assiette (tartes, tube, forme du moment…).
- Travailler de nouvelles techniques (glaçage, mousse de lait...).

DESSERT A L'ASSIETTE.
Revisiter quelques grands classiques.