



CHOCOLAT CONFISERIE



OBJECTIFS

**Acquérir ou réviser les bases du travail du chocolat.
Réaliser une gamme de bonbons attrayante en maîtrisant les masses de base : praliné,
Gianduja, massepain, ...**

LES BONBONS CHOCOLAT selon Thierry Atlan : trempage à la main, trempage machine

Public visé :

Chocolatiers, pâtissiers, boulangers, confiseurs, cuisiniers, traiteurs.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Techniques de base pour la maîtrise du travail du chocolat.
- Fabrication de masses de base : praliné à l'ancienne, Duja et Gianduja, massepains.
- Réalisation des intérieurs : ganaches, pralinés, liqueurs.
- Elaboration de toute une gamme de bonbons chocolat : moulés, détaillés, dressés.
- Elaboration d'une gamme de chocolats rustiques.
- Utilisation de saveurs et parfums classiques et d'autres plus originaux.
- Utilisation de recettes nouvelles aux saveurs inhabituelles.

ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Chocolat, Confiserie**".

NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.
4,5 jours = 35 heures

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Les Trois Frères

Noisettes caramélisées

Le Fontainebleau

*Duja, couverture lait trempage,
oranges confites*

Le fondant fruits

*Fondant cassis, crème de cassis,
couverture noire*

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.