



# PÂTISSERIE



## OBJECTIFS

Proposer une nouvelle gamme d'entremets à sa clientèle.  
Associer saveurs et textures, maîtriser la conception et les techniques de montage.

## LES ENTREMETS : SAVEURS ET TECHNIQUES NOUVELLES

**Public visé :**

**Pâtisseries.**

**Pré-requis :**

**Niveau professionnel confirmé.**

### PROGRAMME

- Fabrication de biscuits.
- Elaboration des intérieurs.
- Techniques de montage élaborées des entremets en maîtrisant les différentes textures.
- Utiliser des textures différentes autour d'un même parfum (textures moelleuses, croquantes, spongieuses, ...)
- Utiliser des saveurs complémentaires ou inhabituelles.
- Travail des finitions et des décors.

### 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 "**Pâtisserie**".

### NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.

**4,5 jours = 35 heures**

**3,5 jours = 27 heures**

### EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

#### Le Fraicheur

*(pain de Gênes, crémeux framboise, crème légère à la mangue, coulis gélifié)*

#### Croquant aux pêches

#### Charlotte à la dragée rose

### 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.