



GLACE



OBJECTIFS

Maîtriser les goûts et les textures.
Apprendre les montages d'entremets glacés.

GLACES ET ENTREMETS GLACÉS

Public visé :

Glaciers, pâtissiers, cuisiniers, traiteurs.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Travail sur des recettes glacées équilibrées.
- Techniques de montage d'entremets glacés.
- Décors adaptés à la glacerie.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Alliance café praliné

parfait café, glace praliné, biscuit

Hawaiï

glace caramel, glace coco, biscuit et décor chocolat

Douceur au yaourt et fruits des bois

meringue, glace au yaourt, sorbet fruits des bois

Emeraude

biscuit pistache, glace pistache, sorbet mara des bois, décor fruits rouge

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 "**Glace**".

NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.
3,5 jours = 27 heures / 4,5 jours = 35 heures

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.