



PÂTISSERIE



OBJECTIFS

Acquérir des bases solides afin de maîtriser l'art des macarons avec les bonnes techniques et la maîtrise des goûts et des textures.

Prix Innovation
Europain 2005

L'ART DES MACARONS

Public visé :

Pâtisseries, restaurateurs, traiteurs, boulangers.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Des bases indispensables pour aborder une fabrication traditionnelle.
- Des techniques pour assurer une production plus sophistiquée.
- Recherche de goûts, de textures et de parfums actuels.
- Mise en application avec de nombreux produits.
- Dégustation et analyse des produits réalisés pendant le stage.

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.
3 jours = 23 heures / 4,5 jours = 35 heures

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Macarons basilic et fraises des bois

Macarons passion chocolat

Macarons hollandais

Macarons amaretti

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.