



# PÂTISSERIE



## OBJECTIFS

**Travail du chocolat et de toutes ses applications en pâtisserie.  
Alliance du chocolat avec d'autres saveurs.**

## LA PÂTISSERIE AUTOUR DU CHOCOLAT

### Public visé :

**Pâtisseries, boulangers, cuisiniers, chocolatiers, traiteurs.**

### Pré-requis :

**Niveau professionnel confirmé.**

### PROGRAMME

- Connaissance et maîtrise du chocolat.
- Elaboration d'environ 20 sortes de produits autour du chocolat.
- Fabrication de gâteaux de thé.
- Nouveautés optimisées par des finitions de qualité (décors originaux, biscuits en relief, ...)
- Décors modernes en chocolat (plaquettes de couleurs, motifs en relief)
- Montage et conception moderne des entremets.

### 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**

### EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

#### Alliance exotique

*Mariage d'une mousse chocolat lait passion avec la douceur d'une crème à la mangue et nougatine amandes - pistaches*

#### Le Normand

*Mariage d'une dacquoise noisette, poêlée de pommes, caramel moelleux et mousse caramel chocolat*

#### Cake au chocolat

### 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.