



PÂTISSERIE



OBJECTIFS

Proposer une nouvelle gamme de petits gâteaux pour satisfaire votre clientèle avec des alliances subtiles et des finitions de qualité.

PETITS GATEAUX : PÂTISSERIES INDIVIDUELLES POUR BOUTIQUES

Public visé :
Pâtisseries, boulangers.

Pré-requis :
Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Nouvelle gamme de 20 petits gâteaux.
- Nouvelles alliances subtiles, textures originales et saveurs surprenantes.
- Finitions raffinées et/ou rationnelles mais toujours impeccables pour se démarquer de la concurrence.
- Montage à base d'insert pour plus de netteté.

ENCADREMENT

Pâtisseries 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

Le Petit Normand

Dacquoise aux grains d'amandes, bavaroise au caramel salé, pommes caramélisées et flambées au Calva.

Fraîcheur des sous-bois

Pâte sablée croustillante, mousse fromage blanc citronné, confite de fruits rouges, biscuits aux amandes.

Moelleux craquant au chocolat

Pâte sablée, nougatine au beurre, crémeux chocolat noir.

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.