



# PÂTISSERIE



## OBJECTIFS

Acquérir des bases solides afin d'aborder la pâtisserie avec les bons gestes techniques et la maîtrise des goûts et des textures.

Révisions des gestes et techniques essentielles et remise à niveau.

## LES TECHNIQUES DE BASE DE LA PÂTISSERIE ET LEURS APPLICATIONS

### Public visé :

Boulangers, Restaurateurs, traiteurs, pâtissiers.

### Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

### PROGRAMME

- Des bases indispensables pour aborder une pâtisserie plus sophistiquée.
- Mise en application de ces bases par la fabrication des classiques de la pâtisserie.
- Dégustation des produits réalisés pendant le stage.

### EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

#### Les pâtes :

*pâte à choux, pâte sablée, pâte feuilletée, ...*

**Les biscuits :** *à la cuillère, dacquoise, ...*

**Les meringues :** *française, italienne, ...*

**Les crèmes :** *pâtissière, au beurre, anglaise, ...*

**Les bavaoises :** *aux fruits, à l'alcool, ...*

**Les mousses :** *aux fruits, au chocolat, ...*

**Les ganaches :** *moelleuse, montée, ...*

#### Les glaçages et nappages :

*gelée neutre, nappage abricot, glaçage chocolat, ...*

### 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 jours = 23 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.