



GLACE



OBJECTIFS

Réaliser des recettes équilibrées et adaptées à toutes circonstances.
Apprendre la technologie et la mettre en application par la fabrication de glaces aux œufs, crèmes glacées, sorbets, ...

LA TECHNOLOGIE DE LA GLACE ET SES APPLICATIONS

Public visé :

Glaciers, salons de thé, pâtisseries, cuisiniers.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Découverte des différents produits et de leur technologie.
- Historique
- Fabrication de glaces aux œufs, crèmes glacées, sorbets, granités, ...
- Réalisation de recettes équilibrées et travail des techniques de montage du glacier.

Merci de penser à apporter une calculatrice pour la partie technologie.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Glaces aux œufs

Crèmes glacées

Granités

Sorbets

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.
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.