

Les entremets entre tradition et modernité

DURÉE : 2 Jours / 14 heures ⇒ Présentiel

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Réaliser des entremets simples et complexes.
- Réaliser les décors de ces gâteaux.
- Proposer une gamme rénovée de la pâtisserie en restaurant.

PROGRAMME :

- Les normes et pratiques
- Transposer à l'individuel :
 - Les croustillants et sablés reconstitués
 - Les biscuits, jeux de textures (base de cake)
 - Les inserts à base de pectué / féculé
 - Les crémeux
 - Les mousses
 - Les techniques de glaçages colorés / modérés
- Les décors et finitions :
 - Les finitions chocolat (disques cintrés, les cerceaux)
 - Les guimauves
 - Les finitions « Tourne disque »

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.