FABRICATION & SAVOIRS TECHNIQUES

FABRICATION -

BÛCHES DE NOËL

OBJECTIFS :

- √ Formation professionnelle en pâtisserie pour adulte
- √ Développer ses connaissances et compétences
- √ Faire évoluer sa gamme au fil des saisons
- √ Acquérir de nouvelles techniques
- √ Réaliser et reproduire les recettes proposées

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- ightarrow Apports théoriques et pratiques
- \rightarrow Livret de formation
- → Calcul de coût et de revient
- \rightarrow Evaluation des acquis en fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Emargement et attestation de fin de formation. Les participants évaluent la qualité de l'animation (évaluation en salle à la fin de la session) et son opérationnalité (évaluation plusieurs jours après la formation).

DURÉE DE FORMATION :

2 à 5 jours selon les montages demandés.

FABRICATION & SAVOIRS TECHNIQUES

FABRICATION -

BÛCHES DE NOËL

PROGRAMME :

1. RÉALISATION DES BISCUITS

- Vérification des pesées ainsi que la qualité des matières premières
- Mélange homogène
- Dressage régulier
- Contrôle température du four
- Contrôle cuisson finale
- Surgélation et rangement

2. RÉALISATION DES INSERTS

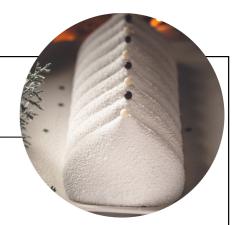
- Vérification des pesées ainsi que la qualité des matières premières
- Blanchiment correct
- Vérification des températures et temps de cuisson
- Moulage de l'insert correct (quantité et répartition)
- Superposition de biscuit préalablement détaillé
- Surgélation et rangement optimal

3. RÉALISATION DES CROUSTILLANTS

- Vérification des pesées ainsi que la qualité des matières premières
- Maitriser la fonte du chocolat
- Réaliser un mélange homogène
- Dressage régulier sur le biscuit
- Surgélation et rangement optimal

4. RÉALISATION DES MOUSSES

- Vérification des pesées ainsi que la qualité des matières premières
- Blanchiment correct
- Vérification des températures et temps de cuisson
- Maitrise du refroidissement
- Apprécier la texture de la crème montée
- Réaliser un mélange homogène et brillant



FABRICATION & SAVOIRS TECHNIQUES

FABRICATION -

BÛCHES DE NOËL

PROGRAMME :

5. MONTAGE DES BÛCHES

- Vérification de la base biscuit + croustillant
- Réaliser un chemisage du cercle sans trous
- Ajout de l'insert (droit et centré)
- Finition nette à la spatule

6. RÉALISATION DES GLAÇAGES

- Vérification des pesées et qualité des matières premières
- Cuisson de sirop à 103°C
- Mixage final sans incorporer d'air
- Refroidissement

7. RÉALISATION DES DÉCORS

- Vérification des pesées ainsi que la qualité des matières premières
- Mise au point du chocolat
- Réalisation de fleur en chocolat plastique ou pastillage

8. GLAÇAGE DES BÛCHES

- Vérification des températures
- Couche régulière

9. DÉCORATION

• Réalisation à l'identique pour chaque bûche

10. MISE EN VALEUR DANS LA VITRINE

• Couleur & Forme

11. DÉGUSTATION

PUBLIC: Professionnel de la restauration

PREREQUIS : Aucun

NIVEAU / CERTIFICATION OBTENUE : Attestation de de Fin de

formation nominative et certificat de réalisation

TYPE DE FORMATION : En présentiel / Intra PROFIL DU FORMATEUR : Formateur diplômé

TARIFS: Nous consulter

