

FABRICATION - ENTREMETS & GÂTEAUX DE SAISON



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 :

- Apports théoriques et pratiques
- Livret de formation
- Calcul de coût et de revient
- 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 :

3 à 5 jours selon les montages demandés.

FABRICATION - ENTREMETS & GÂTEAUX DE SAISON



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 - ENTREMETS & GÂTEAUX DE SAISON



PROGRAMME :

5. MONTAGE DES ENTREMETS

- 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 ENTREMETS

- Vérification des températures
- Couche régulière

9. DÉCORATION

- Réalisation à l'identique pour chaque entremet

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