HM FORMATION

Programme de formation

Les desserts de restaurant design et raffinés

Domaine : Technique CHR

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à matriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à matriser les techniques de dressage
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication de nouveaux desserts
- Développer sa sensibilité liée au design (maîtrise des couleurs, textures, formes et contrastes

Pré-requis : Bases en pâtisserie souhaitable

Public : Boulanger, cuisinier, commis de cuisine, pâtissier, artisan ou toute personne souhaitant se former aux techniques de fabrication de nouvelles recettes de pâtisserie pour la restauration

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide du formateur.
Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les participants.
Le formateur apportera une expertise technique et évalue les stagiaires au fur et à mesure de l'exécution des recettes.
Dégustation et critiques des produits réalisés. Le temps de dégustation est compté comme étant du temps de formation car a une visée pédagogique.
Remise d'un fichier recettes à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Evaluations pratiques en situation d'apprentissage complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Travail autonome des bases
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crémeux, inserts

- Mise en oeuvre des glaçages, décors, finitions et dressage
- Astuces et coté pratique
- Organiser son poste de travail et utiliser de façon efficace ses outils

Apprentissage des techniques de fabrication des recettes suivantes

Exemples de recettes à réaliser : (pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti)

1. Rhubarbe pochée à l'hibiscus
Sirop à l'hibiscus
Disque de rhubarbe pochés à l'hibiscus
Crème lègère verveine
Sorbet fraise-verveine
Arlette
Gel à l'hibiscus
Shiso pourpre

2. Mangue aneth
Cylindre bicolore de meringue à l'aneth
Compotée mangue aneth
Siphon fromage blanc
Crémeux passion
Crispy mangue (sosa)
Sauce mangue
Shiso vert

3. Macaronade coco-framboise gingembre
Sorbet crème de coco
Jus de framboise au gingembre
Bâtonnets de macaronade coco
Bâtonnets de meringue décor pourdre de framboise déshydratée (sosa)
Shère d'émulsion vanille
Enrobage kappa
Copeaux de noix de coco fraîche

4. Agrumes-pistache
Crémeux pistache-ivoire
Tube de tuile
Dacquoise pistache
Gel mandarine
Sorbet mandarine
Suprême de pomelo rose et rouge
Pistaches caramélisées

5. Poire parfum pain d'épices
Ganache pain d'épices chocolat lait
Carré de pain d'épices façon pain-perdu
Poire pochée à la cardamome verte
Gavotte à l'anis vert
Mini quenelle de crème lègere
Mini quenelle de sorbet poire

Brunoise de poire
Fine lamelle de fenouil
Cerfeuil frais

6. Famboise -pistache façon mille feuille
Tuile ondulée de pâte filo
Réduction de framboise
Crème diplomate pistache coriandre
Pistache sablée
Framboises
Atsina cress

7. Abricot à la "provençale"
Biscuit piémont
Granité abricot
Abricot rôti à la lavande
Crème légère au nougat
Gel abricot
Tuile à l'orange

8. Amertume café-noix
Dacquoise aux noix
Noix carémélisées
Crème glacée café caramel
Réduction de café
Crémeux noix
Mousseux café

9. Ananas rôti fraise- noix de coco
Sablé breton noix de coco
Gel ananas
Glace fraise-lait de coco
Ananas victoria rôti gingembre-citron vert
Tuile noix de coco
Fraises des bois
Noix de coco fraîche
Vene cress

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)