HM FORMATION

Programme de formation
Entremets boutique

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Développer sa capacité à maitriser sa créativité ses connaissances sur le choix d'associations de saveurs raffinées
- Développer sa capacité à maitriser les techniques de fabrication d'entremets boutique au gout du jour

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 d'entremets boutique.

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. Entremet duo noir et blanc
Biscuit chocolat 70%
Crémeux vanille
Crémeux chocolat 65%
Mousse chocolat 65%
Croustillant noir au grué de cacao
Glaçage miroir noir au cacao
Disque décors chocolat

2. Entremet soleil levant
Biscuit cuillère
Crémeux noisette
Mousse yuzu
Croustillant praliné sésame
Glaçage miroir jaune chocolat blanc
Plume chocolat blanc

3. Entremet saveurs des îles
Biscuit joconde
Croustillant noix de coco
Mousse chocolat blanc
Gelée passion
Gelée mangue
Crémeux citron
Glaçage miroir blanc
Différents décors noix de coco

4. Entremet mont-blanc
Biscuit moelleux aux marrons
Crémeux marron
Gelée cassis
Mousse marron chocolat lait
Glaçage miroir Chocolat lait
Marrons glacés décors

5. Entremet piémont café
Biscuit financier noisette
Praliné feuilletine
Chantilly café
Mousse praliné
Glaçage praliné miroir
Tuile meringue décors café

6. Entremet d'iran
Biscuit perse pistache
Confit fruits rouge gingembre
Mousse mûre

Sablé croustillant
Glaçage miroir rouge
Pistaches caramélisées
Feuille or

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