

Programme de formation

De Pâtisserie








Acquérir les bases de la pâtisserie ainsi que des idées d'associations et de mises en œuvre, afin de pouvoir immédiatement s'en inspirer pour la réalisation de différentes recettes de pâtisserie.

Public : Tout public – Durée : 35 h

Contenu :

Chocolat, ganaches et caramel <ul style="list-style-type: none">• Le chocolat de couverture• Ganaches• Caramel et sauce caramel	Les pâtes de base <ul style="list-style-type: none">• Apprentissage et mise en pratique des différentes pâtes de base :<ul style="list-style-type: none">➤ Pâte feuilletée➤ Pâte sablée➤ Pâte brisée➤ Pâte à choux	Les crèmes <ul style="list-style-type: none">• Crèmes anglaises + dérivés• Crèmes pâtisseries et dérivés : crème légère, chibouste, mousseline• Mise en pratique dans des recettes des pâtes et des crèmes pâtisseries
Les biscuits <ul style="list-style-type: none">• Réalisation de biscuits génoise, dacquoise, financiers, macarons• Mise en pratique des biscuits dans des recettes		

Objectifs :

-  Initiation au travail du chocolat
-  Etude de la réaction des sucres lors des cuissons
-  Initiation aux techniques autour des pâtes
-  Maîtrise des gestes et des temps
-  Réalisation de desserts à l'assiette et entremets
-  Importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
-  Développement de la créativité dans des cadres précis