

PÂTISSERIE VÉGÉTALE : GÂTEAUX DE VOYAGES ET PETITS ENTREMETS

OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie végétale tendance pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques de bases de la pâtisserie.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Financier et déclinaison de petits gâteaux (aux amandes, tigrés, avec confit de framboise, chocolat blanc et agrumes confits)
- Fondant chocolat
- Cake marbré au gel de fruit (agrumes ou fruits rouges)
- Quatre temps (biscuit moelleux, crème d'amande, fruits cuits, crumble)
- Tarte au citron meringuée
- Tarte bourdaloue
- Entremet royal chocolat-praliné
- Entremet exotique mangue-passion
- Entremet mousse léger (mousse fomico sans matière grasse) framboise
- Entremet Freda-Banana (banane caramélisée au miso, mousse banane-coco, crème alba vanille)

Jour 1

Cours théorique sur les gâteaux de voyage (1h)

- Les produits amylacés utilisés en pâtisserie végétale
 - Le travail des matières grasses et émulsion en végétal
 - Les réglages des cuissons : entre boulangerie et pâtisserie
- Cours pratique d'application et préparation des produits.

Jour 2

Cours théorique sur les techniques d'entremets mousse (1h)

- Technique de mousse à chaud : réalisation d'émulsion-mousse stables à la congélation avec des produits simples et naturels

- Les inserts
- Les glaçages de finition

Cours pratique d'application et préparation des produits.
Réaliser et mettre en œuvre des décors.
Effectuer les finitions et le dressage.
Présenter et déguster les réalisations.

INTERVENANT

Linda Vongdara

Formatrice consultante en pâtisserie vegan et auteur culinaire, elle transmet son savoir-faire avec rigueur et passion. Membre du comité pédagogique de l'Institut Culinaire de France, elle développe des projets et produits innovants dans l'alimentation végétalienne.

DURÉE

2 journées, soit 14 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Exposés théoriques et techniques
- Supports remis aux participants
- Démonstration et explication du cours par l'intervenant
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par le stagiaire
- Diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 700 € HT (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron
02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr
N° organisme : 244 100 201 41