

N° 2003 Tartelettes modernes

Lundi 16 Mars 2020



Animé par Nicolas BARBET

(Artisan pâtissier – formateur
3^{ème} prix au Mondial de la Pâtisserie 2019)

Faites preuve de créativité, en offrant à votre clientèle une nouvelle gamme de tartelettes sucrées, avec l'arrivée du printemps.

Les Réalisations faites lors de ce stage :

| | |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Ultra chocolat</i> | Pâte sablée chocolat, crémeux aux deux chocolats, mousseux chocolat, biscuit cacao sans farine et chantilly lait |
| <i>La Baya</i> | Crémeux fraise, chantilly vanille, mousseux vanille, glaçage fraise, pâte sablé |
| <i>La Caramelia</i> | Ganache caramel, crémeux caramel, glaçage caramel, pâte sablée |
| <i>L'Exotique</i> | Mascarpone, insert mangue passion, biscuit léger au citron, chantilly vanille et sa pâte sablée |
| <i>L'amazone</i> | Crémeux citron vert, confit framboise, meringue |
| | |
| <i>Absolument framboise</i> | Confit framboise, biscuit cuillère, crème diplomate vanille, crémeux framboise |



Toute cette gamme passe au congélateur, afin d'optimiser vos fabrications et de pouvoir faire de bonnes mises en place.

Coût du stage : 350€ h.t.