

Association des Boulangers Créateurs

PROGRAMME DE FORMATION

Intitulé Stage	LES BUCHES
Date	Lundi 16 Septembre 2019
Lieu	Fédération de la Boulangerie - 59 Rue Anita Conti - 56005 VANNES Cx
Durée formation	7 Heures décomposées comme suit : 9h-12h / 13h-17h
Formateur	<i>Nicolas BARBET</i> (artisan pâtissier chocolatier à Lizieux)
Contenu	<p style="text-align: center;"><u>Réalisation de 4 bûches</u></p> <p><u>La Galapagos :</u> Comptée poire/caramel, mousse chocolat noir Guayaquil 64%, croustillant noix de pécan/praliné, biscuit chocolat sans farine.</p> <p><u>La Tropicale:</u> Crème onctueuse mascarpone, crémeux passion-exotique, dés de mangues poêlés à la vanille de Tahiti, croustillant confit framboise.</p> <p><u>L'échappée belle:</u> Biscuit financier/noisette, crémeux citron/kalamansi, crème onctueuse noisette, croustillant reconstitué noisette.</p> <p><u>La Champêtre :</u> Crème diplomate vanille, confit fruits rouges, biscuit madeleine/vanille, croustillant façon diamant.</p>
Compétences visées	<ul style="list-style-type: none">- Adaptation aux différentes situations de production- Expérimentation de nouvelles recettes de bûches en sachant associer les saveurs- Respect règles d'hygiène appliquées aux préparations et à la conservation des aliments
Outils pédagogiques	<ul style="list-style-type: none">- Démonstrations des pratiques professionnelles- Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des productions- Remise d'un dossier de recettes + schémas de coupe- Analyse critique des productions