

Association des Boulangers Créateurs

PROGRAMME DE FORMATION

Intitulé Stage	LES STREET FINGERS
Date	Lundi 14 Octobre 2019
Lieu	59 Rue Anita Conti - 56005 VANNES Cx
Durée formation	8 Heures décomposées comme suit : 9h-12h / 13h-18h
Formateur	BELLOUET CONSEIL : <i>Alexandre PAISANT</i>
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Acquérir de nouvelles techniques professionnelles en pâtisserie• Elaborer une nouvelle gamme de petits gâteaux originaux à croquer en marchant, avec différents parfums et texture et des décors simples à réaliser.• Adapter son travail de production dans un cadre professionnel
Contenu	<p style="text-align: center;"><u>Réalisation de 6 recettes :</u></p> <p><u>FINGERS CARAÏBES</u> : Moelleux pistache, compotée d'ananas, mousseux caraïbes, ganache montée vanille chocolat blanc, glaçage miroir vert printemps, pâte sablée amande.</p> <p><u>FINGERS CAMELO</u> : Streusel de base, fond au streusel reconstitué, caramel mou, chantilly carambar, glaçage gourmand amandes, chantilly chocolat lactée.</p> <p><u>FINGERS FRAMBOISIER</u> : Pure moelleux amande, compotée de framboise, crème légère vanille, ganache montée vanille chocolat blanc, pré-glaçage ivoire.</p> <p><u>FINGERS TARTE CHOCOLAT</u> : Pâte sablée chocolat, croustillant feuillantine, biscuit chocolat fondant, crémeux chocolat, glaçage chocolat.</p> <p><u>FINGERS CHEESE CAKE MANGUE PASSION</u> : Streusel amande, crémeux mangue passion, mousse cream cheese, ganache montée vanille chocolat blanc, glaçage chocolat miroir jaune orangé.</p> <p><u>FINGERS MISS DIOR</u> : Biscuit Joconde pistache, compotée de fraise, mousse fraise, glaçage chocolat miroir rouge, ganache chocolat montée pistache.</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