

N° 2005 Les N° 1 de ventes de glaces de *Nicolas*

Lundi 11 Mai 2020



Animé par **Nicolas BARBET**

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



Elargissez votre gamme d'entremets, grâce à la glace, régulièrement demandée après un repas. Proposez à votre clientèle ces nouveaux produits avec une présentation soignée !

Objectifs de ce stage : Apprendre les techniques de préparation de la glace

- . Sélectionner les matières premières,
- . Connaître les techniques de fabrication des bases,
- . Savoir élaborer une production de glace en respectant les règles de sécurité et d'hygiène,
- . Respecter la chaîne de froid dans toutes les étapes : fabrication, montage, assemblage et stockage.

Réalisations faites lors de ce stage : batonnets et entremets

- ◆ **Esquimaux** : différents glaçages
- ◆ **Tarte profiteroles** : choux croustillant, glace vanille, glaçage chocolat, fond de tarte
- ◆ **Vacherin à ma façon** : meringue, glace vanille, sorbet fraise
- ◆ **Provençale** : Glace vanille, insert semi liquide framboise, glace nougat
- ◆ **Casse-noisette** : glace noisette, parfait au chocolat, dacquoise



Coût du stage : 350€ h.t.