

DESSERTS ET CONFISERIES

MARIAGE DES TEXTURES ET DES GOÛTS

Public : Cette formation s'adresse aux cuisiniers, chefs de cuisine, chefs de parties ou brigades de cuisine.

Pré-requis : Aucun.

ÉTUDE DES MATIÈRES PREMIÈRES OPTIMISATION DES RECETTES

La formation aux desserts et confiseries aborde l'optimisation des foisonnements et textures finales, le rôle et l'influence des ovo produits, les dosages en matière de gélifiants, les différentes mises en formes et montages, le tout étant bien sûr appuyé par des travaux pratiques et des dégustations.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Apprendre à réaliser différentes recettes et assemblages de desserts.
- Optimiser les matières premières.
- Réaliser des mariages de textures et de goûts, tout en identifiant les zones à risques en matière d'hygiène.

2
JOURS

- ▶ INTER ET INTRA ENTREPRISES
- ▶ 6 A 8 PARTICIPANTS

Matières laitières

- ▶ Optimisation des foisonnements
- ▶ Textures finales

Ovo produits

- ▶ Rôle et influence des jaunes, blancs et œufs entiers
- ▶ Foisonnements et mises en œuvre dans le biscuit, les mousses et les crèmes

Gélifiants

- ▶ La gélatine
- ▶ Agar agar
- ▶ Dosages, mises en œuvre et textures

Montages

- ▶ Règles d'hygiène et points critiques
- ▶ Différentes mises en forme

Travaux pratiques

- ▶ Confection du praliné
- ▶ Verine café et lait amandes abricots
- ▶ Biscuits moelleux amandes
- ▶ Biscuits puits chocolat
- ▶ Biscuits dacquoise
- ▶ Biscuits cacao amandes
- ▶ Mousse gianduja
- ▶ Mousse chocolat passion
- ▶ Quenelle chocolat
- ▶ Nougat
- ▶ Sucette praliné
- ▶ Apprentissage du tempérage du chocolat
- ▶ Décors chocolat

Dégustation et optimisation des recettes du stagiaire

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES:

Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

INTERVENANT:

Maître chocolatier, confiseur et pâtissier.