

NB Formation & Conseil

Les Macarons

Durée : 1 journée (8H00)

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de :

- Réaliser des macarons à base de meringue française et meringue italienne.
- Être capable de dresser sur silpat des macarons.
- Réaliser les décors et les garnitures appropriés.
- Proposer une gamme personnalisée de macarons.

Contenu du programme :

- Réalisation de coque macarons (parisien)
 - Sur base de meringue Française
 - Sur base de meringue Italienne
- Réalisation de différentes garnitures
 - Les ganaches
 - Les crémeux
 - Les mousselines
 - Les pâtes de fruits
 - Les inserts...

Public ciblé :

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulanger, traiteur, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.