NB
Formation & Conseil

Les entremets individuels

Durée : 2 journées (16H00)

Objectifs de la formation :

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

- Développer une offre tendance d'entremets individuel en l'adaptant aux attentes de la clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer la carte d'entremets.
- Réaliser différent biscuits, mousses, textures, glaçage, formes.

Contenu du programme :

- Réalisation d'une carte d'entremets adaptée au lieu de fabrication ainsi qu'à la clientèle.
- Réalisation de différents produits qualitatifs à faible coûts selon une méthode pâtisserie.
- Obtenir une réflexion pour l'amélioration des goûts, textures, du visuel.

Quelques exemples de recettes (à titre indicatif) :

- *Entremet caramel, abricot & noix.*
- *Entremet biscuit moelleux citron, fraises, basilic.*
- *Fondant chocolat & bergamote.*

Public ciblé :

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtissiers, 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.