

NB Formation & Conseil

Wedding Cake, Croquembouche, pièce montée

Durée : 3 journées (24H00)

Objectifs de la formation :

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

- Réaliser une glace royale.
- Être capable d'un montage de choux en cône, ou autre.
- Réaliser une nougatine, la détailler, la modeler.
- Réaliser les décors de pastillage et cornet de glace royale.
- Réaliser un montage de wedding cake en pâte à sucre.
- Proposer une pièce personnalisée pour sa clientèle.

Contenu du programme :

- Réalisation d'un wedding cake
 - Glace royale blanche ou colorée.
 - Etaler, détailler, masquer de pâte à sucre.
 - Décorer de pâte à sucre et glace royale au cornet ou poche à douille.
- Réalisation d'un croquembouche
 - Pâte à choux, craquelin, garniture, glaçage caramel.
 - Nougatine.
 - Préparation d'un socle.
 - Montage d'un cône ou autre forme.

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.