

Stages Découverte des bases de la pâtisserie

lundi 28 février au samedi 5 mars 2022

Tarif : 1950 euros + 120 € de frais de dossier



PROGRAMME DÉTAILLÉ

(Non contractuel – Des modifications peuvent être apportées par ADS)

Ce programme sera adapté à la dynamique du groupe et aux produits de saison.

Journée	Type de fabrication	Fabrication
Jour 1	- Pâte sucrée - Pâte sablée	- Sablés Nantais - Tarte Bourdaloue (crème d'amandes) poire et abricot - Tarte citron meringuée (crémeux citron, meringue Italienne) Multi-parts, Individuel et Verrines
Jour 2	-Appareil à tuiles - Pâte à choux	- Pochage langues de chat - Choux, chouquettes, éclairs - Crème pâtissière, mise au point du fondant
Jour 3	- Entremets - Décor des entremets	- Royal chocolat (Dacquois, biscuit croustillant, mousse chocolat base pâte à bombe) - Bavarois vanille-framboise (crème anglaise collée, biscuits cuillères)
Jour 4	- Pâte feuilletée	- Millefeuilles - Crème légère à la vanille légèrement kirchée - Décor au fondant, écriture au cornet
Jour 5	-Pâte Levée Feuilletée - Entremets	- Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins - Fraisier/Poirier (génoise, crème mousseline, montage, écriture)
Jour 6	- Pâte à Brioche	- Brioche à tête, brioche longue, Nanterre, Tresse à 1, 2 et 3 branches, briochettes au sucre - Notions d'ordonnancement et fiche d'un coût de revient