



Les Panettones selon Oriol Balaguer

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans boulangers, pâtisseries ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur, assistant pâtissier + équipe École

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

Inscription individuelle sur des laboratoires pouvant accueillir entre 8 et 12 stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de fabrication du Panettone, un produit authentique mais complexe.
- Comprendre les aspects scientifiques de la fermentation du levain naturel.

CONTENU

Découvrir la star des viennoiseries : le panettone sous ses différents formats (sucrés, salés, déclinaisons de saveurs).

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, présentation du programme / Jour 1 Après-midi : point technologique sur le levain naturel
- Jour 2 Matin : réalisation des différentes pâtes et recettes de base / Jour 2 Après-midi : suite réalisation des recettes de base + mise en forme
- Jour 3 Matin : cuisson des différents panettones salés et sucrés + finition / Jour 3 Après-midi : dressage du buffet, dégustation, débriefing avec le Chef

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants.
- Création et réalisation de recettes.

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1650 € *	78,57 €	1980 €

* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona



Durée de la formation : 21 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12
N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26