



# Les texturants dans la Pâtisserie

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

## PRÉ-REQUIS

### Niveau 2 – Maitrise

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émarginage, certificat de réalisation

## MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur Ecole + Chef Expert ingrédients, assistant pâtissier + équipe Ecole

## NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

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

## MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

## OBJECTIFS

- Comprendre l'utilisation des différents texturants et gélifiants.
- Apprendre à optimiser les textures et la conservation.
- Mélanger les ingrédients de façon optimale.
- Créer une gamme de pâtisseries qualitative et rationnelle.

## CONTENU et PROGRAMME DETAILLÉ

- Réaliser une gamme de pâtisserie boutique aux textures variées.
- Présentation et temps théorique sur les divers gélifiants et texturants utilisés en pâtisserie.
- Formation réalisée en binôme entre 2 experts de la pâtisserie et des ingrédients.

**Jour 1 - 08H30-12H30 :** Accueil, tour de table, présentation du programme, puis présentation théorique sur les différents texturants et gélifiants

**Jour 1 - 14H00-17H00 :** fabrication des recettes de base biscuits, croustillants, crémeux, ganaches montées avec démonstration par le chef

**Jour 2 - 08H30-12H30 :** Montage des inserts pour les entremets et pâtisseries

**Jour 2 - 14H00-17H00 :** Montage des entremets par le chef et les apprenants

**Jour 3 - 08H30-12H30 :** Fabrication des décors chocolat et entremets

**Jour 3 - 14H00-17H00 :** Dressage du buffet, dégustation

Débriefing avec le Chef

Présentiel Collectif

## 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
1 800 € * /**/***	85,71 €	2160 €

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

\*\*28% de remise sur prix public pour client Cercle V

\*\*\*40% de remise sur prix public pour client -25 ans.



Durée de la formation : 21 heures

## INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12 -

N° de déclaration d'existence :

827 500 518 26