

# Les entremets avec différentes textures et glaçages



Formation Continue - Tourisme, Hôtellerie, Restauration

## Acquérir les gestes et techniques pour intégrer différentes textures

### Objectifs :

- Insérer dans l'entremet différentes textures : coulis de fruit, crémeux, croustillant. Et différents glaçages : au cacao, caramel, au lait concentré et au nappage neutre.
- Distinguer leurs composants, le mode opératoire adapté et les précautions à suivre.
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique et aux règles d'hygiène en vigueur.
- Elaborer différentes textures coulantes, croquantes, gélifiées, sablé reconstitué, praliné feuillantine... et différents glaçages : cacao, caramel, rouge, jaune... et au nappage neutre.
- Acquérir les gestes et les techniques professionnels appropriés aux différentes textures et glaçage et les mettre en œuvre en autonomie dans la réalisation d'entremets élaborés.

### Public :

- Tout professionnel de la restauration souhaitant acquérir des connaissances supplémentaires sur les entremets avec texture et glaçage.

### Pré-requis : connaître les bases des desserts

Une analyse des besoins, réalisée en amont de la formation par notre conseiller et formateur expert, permettra d'adapter le contenu, la durée et le coût à vos attentes et à votre contexte.

### Matériel requis pour cette formation:

- Se présenter en tenue professionnelle : veste de cuisine – pantalon – tablier – torchon – chaussures de sécurité -
- Etre équipé du matériel nécessaire pour ce module : mallette à couteaux – un fouet – une maryse – une corne – une sonde – une spatule inox

**Accessibilité :** Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un **référént handicap** étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site [CCI Formation 49](#) .

**Délais d'accès :** L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

### Compétences visées :

- Organiser son poste de travail en respectant le fonctionnement de la cuisine
- Suivre le protocole de fabrication et s'appropriier les moyens et les techniques
- Réaliser les finitions et décorer afin de mettre en valeur ses fabrications
- Mettre en œuvre les éléments de texture et de glaçage dans la réalisation d'entremets élaborés.

### Points forts :

#### Indicateurs de satisfaction et de performance :

Une offre riche et diversifiée avec plus de 200 formations sur des thématiques très ciblées.

Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur [notre page CCI Formation Continue](#).

## INFORMATION

☀ 2 jours (14H)

€ à partir de 1900€

### Session(s) à Angers

- Formations sur mesure - Nous consulter

### Session(s) à Cholet

- Formations sur mesure - Nous consulter

### Session(s) à Saumur

- Formations sur mesure - Nous consulter



## Modalités pédagogiques :

### Méthodes :

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, exercices d'application, d'ateliers de travail.

### Equipement matériel :

La CCI de Maine et Loire vous accueille en proximité dans ses 3 établissements de Formation à Angers, Cholet et Saumur. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Découvrez sur notre site Web [CCI Formation 49](#), nos trois campus, ateliers techniques, laboratoires

### Equipe pédagogique :

Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

## Validation / Certification :

A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).

Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.



## Programme :

### TRAVAIL SUR LA FICHE TECHNIQUE

- Identifier les matières premières utilisées dans la fabrication des textures
- Identifier les différentes procédures de fabrication et de cuisson spécifiques aux différentes textures . (textures :coulantes, croquantes, gélifiées, sablé reconstitué, praliné feuillantine.)
- Identifier les matières premières utilisées dans la fabrication du glaçage d'entremets élaborés. (glaçage : cacao, caramel, rouge, jaune... et au nappage neutre.)
- Echanger avec le groupe sur les principes de fabrication
- Identifier les différentes procédures de fabrication et de cuisson spécifiques aux glaçages
- Comprendre le montage de l'entremet

### DEMONSTRATION DE LA TECHNIQUE

- Observer attentivement les techniques mises en œuvre par le professionnel
- Identifier et restituer les points essentiels de l'association et de l'équilibre des différentes textures dans l'entremet . (textures : coulantes, croquantes, gélifiées, sablé reconstitué, praliné feuillantine.)
- Identifier et restituer les points essentiels de la fabrication et la mise en œuvre du glaçage

### MISE EN PRATIQUE DES REALISATIONS DEMANDEES

- Insérer différentes textures (textures :coulantes, croquantes, gélifiées, sablé reconstitué, praliné feuillantine.) dans un entremet élaboré en tenant compte des consignes de la fiche technique et des points essentiels abordés lors de la démonstration
- Glacer un entremet élaboré en tenant compte des consignes de la fiche technique et des points essentiels abordés lors de la démonstration (glaçage : cacao, caramel, rouge, jaune... et au nappage neutre.)

### ANALYSE DE LA FABRICATION

- Observer et déguster son entremet élaboré et faire son autocritique
- Formuler des améliorations possibles

Repas offert.