

Les entremets avec différentes textures et glaçages

Formation Continue - Tourisme, Hôtellerie, Restauration



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

Insérer dans l'entremet 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 :

- 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
- Avoir validé le CAP cuisine ou avoir au moins 2 ans d'expérience professionnelle en tant que cuisinier en restauration traditionnelle.

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.

Les plus pédagogiques :

Méthodes :

Une pédagogie interactive favorisant l'acquisition des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Mise en pratique.

Validation / Certification :

L'évaluation des acquis de la formation se fera par des mises en pratique au cours de la session.

ANGERS - CENTRE PIERRE COINTREAU
132 av de Lattre de Tassigny - Siret 13000460900058

CHOLET - EURESPACE FORMATION
Rue Eugène Brémond - Siret 13000460900066

SAUMUR - ESPACE FORMATION DU SAUMUROIS
Square Balzac - Siret 13000460900074



° Déclaration enregistrée auprès du Préfet
de la Région Pays de la Loire : 52 49 02369 49

INFORMATION

☀ 2 jours (14H)

€ 510 €

Session(s) à Angers

- 12 et 13 novembre 2019
- 9, 10 novembre 2020



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.