

Les Pièces en chocolat, Collection « Pâques »

DURÉE : 2 Jours / 14 heures ⇒ Présentiel

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Maîtriser des intérieurs tendres ou semi-liquides, de l'enrobage, de la brillance et de la conservation.
- Travailler sur les textures, le choix des matières premières et la présentation moderne et originale.
- Réaliser une large gamme de bonbons avec ganaches, œufs de Pâques et nombreuses autres bouchées.

PROGRAMME :

- Initiation à l'aide d'un tableau de Température pour la mise au point du chocolat selon la typologie.
- Travail autour de l'œuf de Pâques pour le transformer en œuvre d'art gourmande et attractive.
- Création d'une gamme de produits innovants et humoristiques alliant plaisir et rentabilité.
- Réalisation d'une dizaine de sujets et de nombreuses bouchées et œufs fourrés texturés.

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.