

MASTERCLASS GÂTEAUX TRADITIONNELS

MASTERCLASS SUR 2 JOURS

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

MODÈLES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

GÂTEAUX GLACÉS & FARCIS

- K'aik'at (كعيكعات)
- Arayach (عرايش)
- Mkhabez (مخبز)

GÂTEAUX AU MIEL

- Baklawa (بقلاوة)
- Makrout el assel (مقروط العسل)
- Dzirate (دزيرات)

PÂTES D'AMANDE (SANS CUISSON)

- Fekia / Fruits (فاكهة)
- Touma (تومة)

SPÉCIALITÉS AMANDES

- Makrout elouz (مقروط اللوز)
- Mchawek el bey (مشوك الباي)

Recettes de Base

LES TYPES DE PÂTES

- Pâte traditionnelle (3 pour 1)
- Pâte fine (Baklawa, Dzirate)
- Pâtes d'amandes (Fruits, Touma)

LES FARCES (LA'KDA)

- Farces aux amandes
- Aromatisation (fleur d'oranger, citron)

GLAÇAGES ET SIROPS

- Glaçage royal (Talía)
- Sirop de miel (Assila)

Techniques Apprises

FAÇONNAGE MANUEL

- Maîtrise du façonnage à la main
- Moulage et modelage (Fruits en pâte d'amande)
- Utilisation de la pince (Nekkach)

TECHNIQUES DE CUISSON

- Cuisson à blanc
- Cuisson dorée et croustillante

ENROBAGE & FINITION

- Technique du T'askar

Astuces & Contrôle

TEXTURE DES PÂTES ET FARCES

- Temps de repos de la pâte
- Contrôle de l'humidité de la farce
- Astuce de la noix de beurre/smen

CONTRÔLE DES GLAÇAGES

- Test de la goutte
- Astuces de séchage

GESTION DU MIEL

- Règle du choc thermique

- Sirop d'imbibage (Cherbet)

- Glaçage (Talía)

- Trempage au miel (Ta'assal)