

FORMATION GÂTEAUX TRADITIONNELS

PROGRAMME SUR 3 MOIS

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

MODÈLES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

GÂTEAUX GLACÉS & FARCIS

- Charak msaker
- Arayach
- Mkhabez
- Hniwnate

GÂTEAUX AU MIEL (M'AASSEL)

- Makrout (frit) & Koucha
- Baklawas & Mchakla
- Dzirate & Knidlate
- Sigars, Mhancha & Samsa
- Griwech

SABLÉS & FONDANTS

- Charak ariane
- Gribia ordinaire & kawkaw
- Sablé prestige
- Mchawek normal & el bey
- Jeljlania

PÂTES D'AMANDE & SPÉCIALITÉS

- Makrout elouz
- Fanid
- Hrissa & Touma
- Les pyramides
- Bniwen (sans cuisson)

Recettes de Base

LES TYPES DE PÂTES

- Pâte traditionnelle (3 pour 1)
- Pâte fine (Baklawas, Dzirate, Samsa)
- Pâte à sablé / Gribia
- Pâtes d'amandes

LES FARCES (LA'KDA)

- Farces aux amandes, cacahuètes ou noix
- Aromatisation (fleur d'oranger, cannelle, zeste)

Techniques Apprises

FAÇONNAGE MANUEL

- Maîtrise du façonnage à la main
- Utilisation de la pince (Nekkach)
- Tressage et pliage

TECHNIQUES DE CUISSON

- Cuisson à blanc
- Cuisson dorée et croustillante
- Friture maîtrisée

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 ET FRITURE

- Règle du choc thermique

GLAÇAGES ET SIROPS

- Glaçage royal (Talia)
- Sirop de miel (Assila)
- Sirop d'imbibage (Cherbet)

ENROBAGE & FINITION

- Technique du T'askar
- Glaçage (Talia)
- Trempage au miel (Ta'assal)

- Gestion de la température d'huile