

# MASTERCLASS FRUITS 4D (TRADITIONNEL ALGÉRIEN)

MASTERCLASS SUR 4 JOURS

*Synthèse Générale des Compétences, Techniques de Trompe-l'œil 100% Manuel*

## LES 8 MODÈLES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

### AGRUMES & EXOTIQUES

- Citron
- Mandarine
- Mangue

### FRUITS DU VERGER

- Pêche
- Abricot

### FRUITS DÉLICATS & SPÉCIAUX

- Fraise
- Figue
- Grenade

Recettes de Base

Techniques Apprises

Astuces & Contrôle

## LES BASES AUX AMANDES

- Pâte d'amande malléable (couverture)
- Farce fondante à base d'amandes pour le cœur

## LES 3 TYPES D'INSERTS

- Insert fruité (coulis gélifié / pâte de fruit)
- Insert texturé (croquant / praliné)
- Insert moelleux

## COLORANTS & FINITIONS

- Poudres irisées et colorants alimentaires

## FAÇONNAGE 100% MANUEL

- Modelage intégral sans aucun moule silicone
- Enrobage de l'insert par la farce et la pâte d'amande
- Sculpture manuelle pour recréer la forme exacte du fruit

## TECHNIQUES DE DÉCORATION

- Effet Trompe-l'œil 4D ultra-réaliste
- Coloring (Maîtrise du pinceau et nuances sur pâte d'amande)
- Effet Dust (poudrage à sec pour le velouté naturel du fruit)

## CONTRÔLE DES TEXTURES

- Gestion de l'humidité de la pâte d'amande (éviter le craquellement)
- Lissage parfait à la main avant coloration
- Équilibre des saveurs entre l'amande et les 3 inserts

## PRÉCISION & RÉALISME

- Création d'imperfections naturelles (tâches, dégradés)
- Façonnage minutieux des détails (pédicules, queues, feuilles, pépins)
- Fixation des poudres colorantes (Dust) sans détremper le gâteau