

MASTERCLASS GÂTEAUX DE VOYAGE

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

MODÈLES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

CAKES CLASSIQUES & MODERNES

- Cake Marbré
- Cake au Citron
- Cake Praliné / Noisette

PETITS GÂTEAUX MOELLEUX

- Financiers (classique, pistache)
- Madeleines (coque en chocolat)
- Tigrés au cœur coulant

BISCUITS & COOKIES

- Cookies fondants et mi-cuits
- Sablés Diamants
- Lunettes à la confiture

GOURMANDISES & BARRES

- Brownies aux noix de pécan
- Blondies
- Barres céréales / caramel

Recettes de Base

LES PÂTES ET APPAREILS

- Pâtes à cake (base beurre ou huile)
- Appareil à financier (beurre noisette)
- Appareil à madeleine
- Pâtes à biscuits et cookies

INSERTS & FOURRAGES

- Caramel beurre salé
- Praliné maison
- Confit de fruits
- Ganache de fourrage

Techniques Apprises

PRÉPARATION DES APPAREILS

- Réalisation du beurre noisette
- Émulsion des pâtes à cake
- Sablage des pâtes à biscuits

MONTAGE & CUISSON

- Pochage régulier en moule
- Insertion de cœurs coulants avant/après cuisson
- Gestion des cuissons spécifiques

DÉCORATION

- Glaçage d'enrobage complet

Astuces & Contrôle

CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

- Choc thermique pour la bosse (madeleines)
- Contrôle de la température de cuisson
- Température de coulage du glaçage rocher

TEXTURES & REPOS

- Repos des pâtes au froid (maturation)
- Équilibre du moelleux et du croustillant

CONSERVATION

- Techniques d'emballage et de conservation
- Imbibage en sortie de four (sirop)

FINITION & GLAÇAGE

- Glaçage rocher (chocolat & éclats)
- Glaçage fondant ou sirop (cake citron)

- Réalisation de coques en chocolat (moules à madeleine)