

FORMATION PÂTISSERIE (GÉNÉRALE & FINE)

PROGRAMME SUR 3 MOIS - 24 MODÈLES

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

DÉTAIL DES 24 MODÈLES RÉALISÉS

TARTES & PÂTE À CHOUX

- Tartelette chocolat
- Tartelette citron
- Tartelette aux fruits
- Tartelette revisitée
- Éclair
- Choux
- Paris-Brest

GRANDS CLASSIQUES

- Opéra
- Fraisier
- Le Russe
- Flan Parisien
- Baba

ENTREMETS & PÂTISSERIE FINE

- Entremet chocolat
- Entremet framboise
- Tranche Snickers
- Moule Silicone Café
- Moule Silicone Mangué

GÂTEAUX DE VOYAGE & DESSERTS

- Cake classique
- Cake gourmand
- Cheesecake Speculoos
- Cheesecake Saint Sébastien
- Tiramisu
- Fondant au Chocolat
- Cookies

Recettes de Base

LES PÂTES DE BASE

- Pâte sucrée et sablée (Tartes)
- Pâte à choux
- Biscuits (Joconde, Cuillère, Dacquoise, Russe)
- Appareils à cake et cookies

LES CRÈMES CLASSIQUES

- Crème pâtissière et Mousseline (Fraisier)
- Crème au beurre (Opéra, Paris-Brest) et Diplomate
- Appareil à flan et crème mascarpone (Tiramisu)
- Appareils à Cheesecake (Cuit et sans cuisson)

PÂTISSERIE FINE

- Mousses (bavaroise, entremets)
- Inserts fruités ou praliné
- Glaçages (Miroir, Velours) et sirops d'imbibage

Techniques Apprises

PRÉPARATION & FAÇONNAGE

- Fonçage des tartes (traditionnel et contemporain)
- Pochage régulier (douilles unies et cannelées)
- Émulsion des ganaches et crèmes

MONTAGE

- Montage en cadre (Opéra, Tranches Snickers, Russe)
- Montage classique en cercle (Fraisier)
- Montage à l'envers (Entremets silicone)
- Sculpture et moulage (Gâteaux fins)

CUISSON

- Cuisson de la pâte à choux (dessèchement et four)
- Cuisson à blanc des fonds de tartes
- Cuisson douce ou haute température (Saint Sébastien)

Astuces & Contrôle

GESTION DES TEXTURES

- Maîtrise du foisonnement (crèmes montées)
- Équilibre des gélifiants (gélatine, pectine)
- Contrôle de l'humidité de la pâte à choux

CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

- Température de coulage des glaçages
- Choc thermique (effet velours)
- Gestion stricte de la chaîne du froid et de la congélation (-18°C)

FINITIONS & PRÉCISION

- Lissage parfait et découpe nette (Tranches)
- Décoration fine, colorants et ombrages
- Imbibage homogène (Baba, Opéra, Tiramisu)