

MASTERCLASS PÂTISSERIE FINE

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

MODÈLES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

ENTREMETS

- Snickers
- Fruit rouge
- Vanille

TRANCHES

- Fruits rouges
- Sans farine

FINGERS

- Pistache framboise
- Snickers

MOULES SILICONE

- 100% vanille
- Coco mangue
- Rocher

TROMPE-L'ŒIL

- Mangue
- Cacahouète
- Café
- Pistache

Recettes de Base

Techniques Apprises

Astuces & Contrôle

BISCUITS & PÂTES

- Biscuits (Joconde, Dacquoise, Moelleux)
- Pâte sucrée et sablé reconstitué

CRÈMES & INSERTS

- Crème anglaise de base
- Ganache montée
- Mousse bavaroise & aérée
- Crémeux, Confit et Coulis
- Croustillant praliné

FINITIONS

- Glaçage miroir classique
- Glaçage gourmand
- Appareil à flocage (effet velours)

PRÉPARATION

- Émulsion parfaite
- Foisonnement maîtrisé
- Techniques de gélification

MONTAGE & ASSEMBLAGE

- Montage à l'envers
- Montage en cadre rectangulaire
- Chemisage de moules complexes

FAÇONNAGE & FINITION

- Pochage et chablonnage
- Moulage 3D et sculpture manuelle
- Lissage parfait à la spatule
- Pulvérisation au pistolet à peinture
- Enrobage et trempage

TEMPÉRATURES & TEXTURES

- Température de coulage des glaçages
- Maîtrise du choc thermique
- Température de la pâte à glacer
- Gestion du pouvoir gélifiant (bloom)

PRÉCISION & ESTHÉTIQUE

- Tapotage rigoureux des moules
- Congélation à cœur (-18°C)
- Gestion de la pâtisserie semi-congelée
- Respect des temps de prise
- Gestion des colorants et ombrages