



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Programme de formation

Tartes actuelles

Public concerné :

Professionnels souhaitant élargir leur gamme de tartes.

Objectifs de la formation :

Réaliser une nouvelle gamme de tartes.

Apprendre différentes techniques de fonds de tartes.

Réaliser des garnitures originales en fonction des saisons.

Durée: 7 heures

Moyens pédagogiques :

- Formateur en pâtisserie
- Laboratoire
- Matières premières (selon la gamme retenue)
- Petits matériels professionnels
- Livret de recettes

Méthodes d'évaluation des acquis :

Fiche d'évaluation complétée par le stagiaire sur l'atteinte des objectifs, la qualité de la formation et de ses méthodes.

Programme du stage :

Pour s'adapter à la zone de chalandise de l'entreprise, ce stage se décline en 2 gammes. Celle-ci sera à déterminer ensemble.

Gamme Simple :

- Tarte mirabelle noisette (pâte sucrée, appareil mirabelle, ganache montée à la noisette)
- Tarte crumble cassis poire framboise (pâte sucrée, crème d'amande, poires pochées à la framboise, crumble aux amandes)
- Tarte façon tatin (streusel aux noisettes, biscuit moelleux aux noisettes, pomme façon tatin)
- Tarte litchi framboise (pâte sucrée, crème d'amande framboise, mousse litchi, ganache montée litchi)
- Tarte rustique exotique (pâte sucrée, crème d'amande noix de coco et ananas)
- Tarte soufflé chocolat (pâte sucrée, appareil à soufflé, zeste de citron et grué)
- Tarte tourbillon (pâte sucrée, biscuit aux amandes, croustillant praliné riz soufflé, ganache montée vanillé)

Gamme Gourmand :

- Tarte mirabelle noisette (Pâte sucrée, appareil mirabelle, croustillant gianduja, ganache montée à la noisette)
- Tarte roulée abricot pistache (Crumble pistache, biscuit pâte à choux, gelée d'abricot, crémeux à la pistache)
- Tarte façon tatin (Streusel aux noisettes, biscuit moelleux aux noisettes, caramel mou au beurre salé, pomme façon tatin)
- Tarte litchi framboise (pâte sucrée, compotée de framboise, mousse litchi)
- Tarte rustique exotique (pâte sucrée, compotée mangue passion, crème d'amande noix de coco et ananas)
- Tarte tourbillon (pâte sucrée, biscuit aux amandes, croustillant praliné riz soufflé, ganache montée vanillé)