



★ **M. Stéphane COROLLEUR**
Chef pâtissier

Dates de la formation

Nous consulter
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les techniques permettant de réaliser des glaces, des sorbets et des desserts glacés originaux. Diversifier sa carte de desserts avec des recettes inattendues, en misant sur des associations particulières et un mariage de saveurs.

Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants. Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique). Formation en présentiel collectif.

Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine, Chefs Pâtissier et Pâtissiers. Aucun prérequis

Coût

1140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Glaces, sorbets et desserts glacés

► Programme détaillé

► Connaissance de base et matériel

- Historique de la glacerie
- Les produits de base, les ingrédients
- Le matériel (turbine, pacojet,...)
- Les types de glaces et produits glacés (glaces, crèmes glacées, sorbets, parfaits, soufflés glacés, granités, fruits givrés,...)
- Les principales étapes de fabrication
- Vocabulaire et appellations

► Fabrication et préparations

- Recettes de base
- Méthode de fabrication : appareils ou mix sanglés par turbinage, appareils moulés et sanglés par congélation
- Les éléments de présentation, décors (moulage, biscuits, meringues, macarons,...)
- Dressage et montage, accompagnements, températures de dégustation
- Réalisation de desserts pour restaurants (à l'assiette, entremets,...)
- Associations de saveurs et produits (produits laitiers, fruits, plantes et herbes, épices,...)

► Hygiène et réglementation en restauration

- Sensibilisation à l'hygiène
- Approche de la pasteurisation
- Conservation de la production
- Nettoyage du matériel

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : fpc@cefppa.eu