



Le Partenaire de vos Formations

3, Rue de Téhéran 75008 PARIS

Tél. : 06.64.62.17.87

Email : direction@formation-lm3d.fr

Siret : 531 486 967 - APE : 7022Z

N° d'agrément : 11 75 47094 75

LES BASES DE LA PATISSERIE

21 heures

Tarif : 1.470 €

Cuisiniers débutants et confirmés.

- ✓ Pâtes et crèmes de base
- ✓ Biscuits
- ✓ Mignardises

- ✓ Réalisations pâtisseries de base
 - ❖ Meringues – Françaises, suisses et Italiennes
 - ❖ Crèmes fouettées parfumées
 - ❖ Appareils à bombe

- ✓ Les produits spécifiques à l'attention des pâtissiers

- ✓ Décors et présentations sur assiette
 - ❖ Nougatines
 - ❖ Aspics
 - ❖ Caramels
 - ❖ Règles du dressage et de la présentation

- ✓ Cuissons délicates
 - ❖ Crème anglaise
 - ❖ Crème au beurre
 - ❖ La cuisson du sucre (si nécessaire)

- ✓ Exercices de style suivant des contraintes imposées
- ✓ Exercices de style suivant un thème défini.
- ✓ Réalisation faciles et « minutes » à base de produits existants

- ✓ Le macaron
 - ❖ Etude de la recette de base
 - ❖ Variation autour du produit
 - ❖ Exploitation du macaron dressé à l'assiette.

3, Rue de Téhéran – 75008 PARIS

Tél. : 06.64.62.17.87

Email : direction@formation-lm3d.fr

Siret : 531 486 967 – APE : 7022Z

N° d'existence : 11 75 47094 75