

# ■ Formation : Réaliser une Bûche de Noël d'Exception

**Objectif pédagogique :** Acquérir les techniques professionnelles pour concevoir, réaliser et décorer une bûche de Noël traditionnelle ou revisitée, de la conception à la présentation finale.

**Durée :** 1 demi-journée (4 heures)

**Prix :** 180 euros HT

**Modalité :** Présentiel – en atelier de pâtisserie

**Public visé :** Débutants passionnés et professionnels souhaitant se perfectionner ou diversifier leur offre de fêtes

**Lieu :** Institut des Arts Culinaires Sucrés et Salés

Domaine des Hauts de Barbieux 31, rue Paul Lafargue 59100 ROUBAIX

## ■ Programme de la journée

**Matin (9h00 – 13h00) :** Préparation et techniques de base

- Présentation des différentes familles de bûches (traditionnelle, entremets, glacée)
- Explication des composants essentiels : biscuit, insert, mousse, glaçage
- Réalisation du biscuit de base (génoise, biscuit joconde, biscuit roulé)
- Élaboration de l'insert fruité ou praliné
- Techniques de montage à l'aide d'un moule à bûche

Finition et décoration

- Préparation du glaçage miroir ou de la ganache de couverture
- Démoulage et glaçage de la bûche
- Décoration à la poche, effet velours, décor en chocolat et éléments festifs
- Conseils de conservation, de transport et de présentation en vitrine
- Astuces pour la déclinaison de recettes (exotique, chocolat-passion, fruits rouges, etc.)
- Dégustation et bilan de la journée

## ■ Compétences développées

- Maîtriser les techniques de base et avancées de la pâtisserie festive
- Réaliser un montage équilibré en textures et saveurs
- Personnaliser et décorer une bûche selon les tendances actuelles

## ■ Évaluation

- Observation continue lors des travaux pratiques
- Dégustation et analyse sensorielle collective en fin de formation

## ■ Les atouts de notre formation

- Formation 100 % pratique, en petit groupe
- Encadrement par un chef pâtissier expert
- Vous repartez avec votre création et la fiche technique détaillée
- Kit de pâtisserie avec un **tablier personnalisé offert**
- Financable par OPCO ou en fonds propres