

# ■ Formation Entremets – Techniques et Équilibres des Saveurs

Créez des entremets raffinés aux textures et saveurs harmonieuses

## ■ Objectif pédagogique

À l'issue de cette formation, le participant sera capable de réaliser un entremets complet (biscuit, insert, mousse, glaçage, décor) en maîtrisant les techniques de montage, d'équilibre des textures et d'association des saveurs, dans le respect des règles d'hygiène et de présentation professionnelle.

## ■■■ Public visé

- Pâtisseries débutants souhaitant acquérir les bases techniques de l'entremets
- Professionnels de la pâtisserie désireux de se perfectionner ou de diversifier leur offre
- Personnes en reconversion professionnelle dans le domaine de la pâtisserie

## ■ Durée et modalités

Durée : 4 heures de formation

Modalité : 100 % présentiel

Lieu : en laboratoire de pâtisserie équipé

Effectif : groupe de 4 à 8 participants pour un accompagnement personnalisé

## ■ Contenu de la formation

### **Techniques de base et préparations**

- Présentation des familles d'entremets et principes de composition
- Réalisation du biscuit de base (dacquoise, génoise ou croustillant)
- Préparation des inserts (confit, crémeux, compotée)
- Réalisation d'une mousse légère (chantilly, bavaroise, ganache montée)

### **Montage et finitions**

- Techniques de montage en cercle ou moule silicone
- Apprentissage de la congélation et de la prise de l'entremets
- Réalisation du glaçage miroir ou velours
- Décor et présentation finale de l'entremets
- Dégustation et analyse sensorielle

## ■ Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques illustrés d'exemples concrets
- Démonstration par le formateur expert
- Mise en pratique individuelle et accompagnée
- Échanges collectifs et retours personnalisés

## ■ Modalités d'évaluation

Évaluation continue tout au long de la journée

Observation des gestes techniques et de l'autonomie

Validation des acquis à travers la réalisation complète d'un entremets

## ■ Moyens techniques

Matériel professionnel fourni (robots, moules, plaques, spatules, thermomètres, etc.)

Matières premières incluses

Support de formation remis aux participants

## ■ Attestation

Une attestation de formation est remise à chaque participant à l'issue de la journée.

## ■ Les atouts de notre formation

- Accompagnement par un chef pâtissier expert en entremets modernes
- Formation conviviale et pratique, orientée sur la création et la précision technique
- Petits groupes pour un suivi personnalisé
- Possibilité de financement par OPCO ou en autofinancement