



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

Alimentaire restauration

GLACES ET SORBETS, NOUVELLES TENDANCES avec Stéphane Augé - MOF glacier

Innover dans sa gamme de glaces et sorbets en utilisant moins d'ingrédients et de sucre.



PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



OBJECTIFS

- Equilibrer des recettes de glace et sorbet selon les règles de bases avec moins d'ingrédients, moins de sucre, de nouveaux ingrédients structuraux, tout en maintenant leur qualité de service, de conservation et gustative.
- Améliorer la productivité dans la fabrication des glaces et sorbets selon des nouveaux process pratiques et rationnels.



TARIF

500 € nets de taxes

Possibilité de prise en charge : nous consulter



DURÉE

1 jour (7 heures)



PUBLIC

Glaciers, pâtisseries, chocolatiers, boulangers, traiteurs, restaurateurs



CONTENU

- Point technologique sur les ingrédients, leurs rôles, les nouvelles méthodes de fabrication
- Fabrication d'une solution de stabilisant, fabrication de sucre inversé maison, mise en oeuvre de mix à glaces et à sorbets, fabrication et cuisson de bases pâtisseries
- Turbinage des glaces et montage des bacs
- Travail sur tableur et tableau analytique
- Exemple de Recettes réalisées : crème glacée au citron, crèmeux citron, meringuettes
- sorbet framboises estragon (base herbes aromatiques)
- Glaces aux oeufs malva pudding
- Glaces (sans base lactose) à la pâte de cacahuètes, sauce chocolat sans lactose
- Glace au praliné noix de pécan (base fruits secs) cookies double chocolat
- Crème glacée rhum raisins (base alcool) compotée fruits de la passion
- Sorbet litchi au café (macération café)



LES + DE LA FORMATION

- Un formateur expert - Stéphane Augé, MOF pâtissier
- des plateaux techniques performants



MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Mise en situation pratique
- Apports technologiques



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation



MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription et calendrier des formations sur artisanatpaysdelaloire.fr
- Inscription jusqu'à 7 jours avant le début de la formation
- Ouverture de la formation avec 5 personnes minimum



ACCESSIBILITÉ

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'un handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.



www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

CONTACTEZ-NOUS !

CMA Formation - La Roche-sur-Yon

02 51 36 53 00

fpc85@cma-paysdelaloire.fr

artisanatpaysdelaloire.fr

