



**GASTRONOMICOM**

ACADEMIE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE

# PROGRAMME GOURMET 1 MOIS - PÂTISSERIE

EXEMPLE DE RECETTES ENSEIGNÉES



ACADÉMIE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE  
8, RUE DES MOULINS À HUILE | 34300 AGDE | FRANCE  
T : +33 4 67 32 15 07 | CONTACT@GASTRONOMICOM.FR

[WWW.GASTRONOMICOM.FR](http://WWW.GASTRONOMICOM.FR)



## SEMAINE 1 : BOULANGERIE



> Baguette tradition

*Techniques apprises*

*Pétrissage à la main baguette tradition,  
explication gluten*

> Brioche, poire au sirop, pain de mie, pain viennois, baguette tradition, tarte bourdaloue

*Techniques apprises*

*Façonnage et cuisson baguette,  
façonnage brioche, cuisson brioche,  
pâte sucrée à la main,  
pochage des poires*



## SEMAINE 2 : ENTREMETS



> Tartelette coco-vanille

*Techniques apprises*

*Pâte sucrée coco, crème d'amande coco, insert vanille, mousse coco, glaçage*

> Fraisier

*Techniques apprises*

*Génoise, crème mousseline*



## SEMAINE 3 : DESSERTS À L'ASSIETTE



> Fondant chocolat

*Techniques apprises*

*Appareil fondant, cuisson crème anglaise, pâte à sablé, travail au cornet*

> Pavlova / nougat glacé

*Techniques apprises*

*Meringue framboise, appareil montblanc / meringue au miel*



## SEMAINE 4 : CHOCOLATS



> Praliné fleur de sel, sésame / muscadine, pâte de fruit passion, bonbon moulé cassis, sablé chocolat

### *Techniques apprises*

*Mise au point du chocolat, courbe de température, technique de décoration, praliné maison, tablage ganache, bonbon enrobé, cuisson et enrobage pâte de fruit, bonbon moulé, pochage, réalisation ganache, pochage sablé*