



GASTRONOMICOM

ACADEMIE INTERNATIONALE DE GASTRONOMIE

PROGRAMME COMPLET 7 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



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

SEMAINE 5 : BOULANGERIE



> Croissant, pain chocolat, pain aux raisins, kouglof, chouquette, financier, pain burgers et bunes, pain feuilleté persillé, ciabatta et foccacia, pain abricot et curcuma, baguette tradition, baguette campagarde

Techniques apprises

Pétrissage, tourage, pâte à choux, dressage, pétrissage et fermentation sur pousse lente, pain traditionnel et façonnage, pâte levée feuilletée



SEMAINE 6 : ENTREMETS



> Cheese-cake cassis

Techniques apprises

Sablage, appareil cheese-cake

> Tarte au citron meringuée

Techniques apprises

*Pâte sucrée, fonçage, crème citron,
cuisson meringue italienne
et dressage*



SEMAINE 7 : DESSERTS À L'ASSIETTE



> Pomme tatin, sablé pécan, crème mascarpone, sauce caramel et émulsion pomme

Techniques apprises

Cuisson tarte tatin, sablé pécan, poche douille saint honoré, émulsion avec lecithine

> Carré fromage blanc, citron vert et fruits rouges

Techniques apprises

Sablé croustillant, mousse blanc



SEMAINE 8 : CHOCOLATS



> Barre bicouche praliné noisette-pistache, barre riz soufflé caramel

Techniques apprises

Barre bicouche praliné, cuisson caramel mou

> Bonbon moulé bicouche cerise amande

Techniques apprises

Moulage et pochage en 2 textures



SEMAINE 9 : BOULANGERIE



> Baguette tradition seed, pain au lin et tournesol, viennoiserie bicolor, coco-banane, pomme framboise, pain de seigle, pain de mie bicolor, pain au noix, torsade fromage, chausson pomme, cookie

Techniques apprises

Façonnage traditionnel pâte feuilleté, détaillage et façonnage baguette, pétrissage, façonnage et cuisson sur levain dur, façonnage et cuisson sur levain liquide

SEMAINE 10 : ENTREMETS



> Religieuse pêche rhubarbe

Techniques apprises

*Pâte à choux craquelin, cremeux
pêche, confit rhubarbe, pâte d'amande*

> Entremet citron gianduja

Techniques apprises

*Dacquois noisette, cremeux gianduja,
cremeux citron , mousse lemoncello*



SEMAINE 11 : DESSERTS À L'ASSIETTE



> Ricotta, huile d'olive et abricot

Techniques apprises

sablé reconstitué, mousse ricotta/
huile olive, tuile croustillante,
sorbet abricot

> Tarte passion framboise

Techniques apprises

Pâte sucrée, crème d'amande
framboise, crémeux passion,
émulsion passion, coulis framboise,



SEMAINE 12 : CHOCOLATS



> Entremet 100% chocolat

Techniques apprises

Sablé reconstitué, biscuit sans farine, crémeux, spray chocolat

> Barre riz soufflé caramel

Techniques apprises

Moulage et pochage en 2 textures

