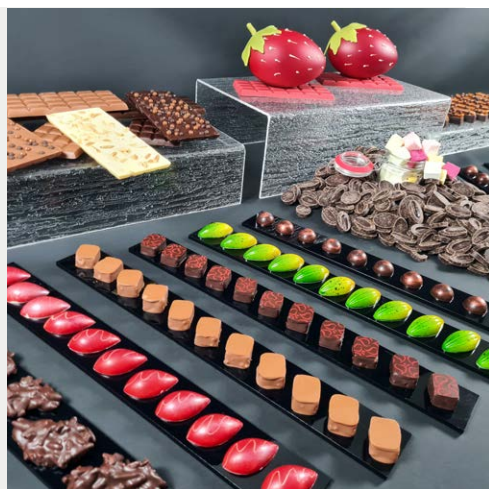


GASTRONOMICOM
- FRANCE -

Programme 12 mois Pâtisserie

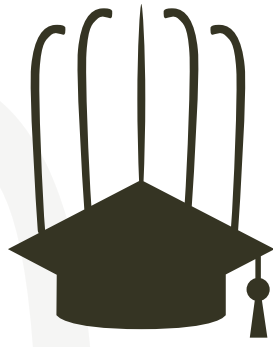
Exemples de recettes que vous apprendrez à réaliser



INTERNATIONAL CULINARY ACADEMY
8, RUE DES MOULINS À HUILE | 34300 AGDE | FRANCE
T : +33 4 67 32 15 07 | CONTACT@GASTRONOMICOM.FR

GASTRONOMICOM.FR





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 1 : BOULANGERIE ET VIENNOISERIE



Baguette française traditionnelle

Techniques utilisées :

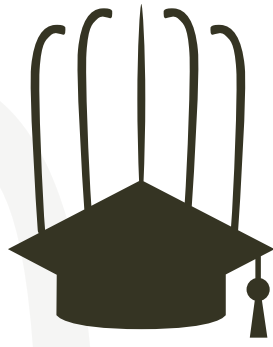
Présentation du produit, réalisation d'une baguette française traditionnelle façonnée à la main, techniques de pétrissage, de façonnage et de cuisson.

Brioche, pain au lait, pain de mie, tarte Bourdaloue

Techniques utilisées :

Pétrissage, fonçage de tarte, pochage de la crème d'amandes, mise en place d'un buffet





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 2 : GÂTEAUX ET ENTREMETS



Tartelette noix de coco et vanille

Composition :

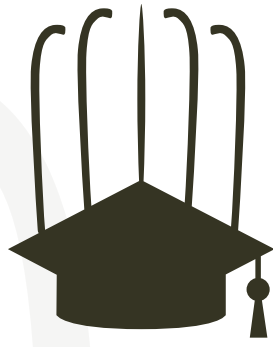
Pâte sucrée à la noix de coco, crème d'amandes à la noix de coco, insert à la vanille, mousse à la noix de coco, glaçage

Fraisier

Composition :

Génoise, crème mousseline et pâte d'amandes





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 3 : DESSERTS À L'ASSIETTE



Fondant au chocolat

Composition :

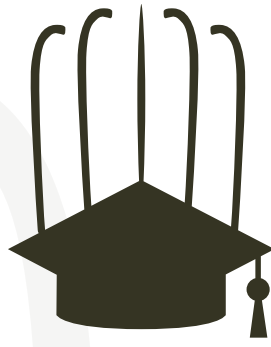
Fondant au chocolat, sauce vanille,
base sablée, décor réalisé au cornet

Pavlova

Composition :

Meringue française,
préparation type Mont-Blanc,
chantilly





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 4 : CHOCOLAT

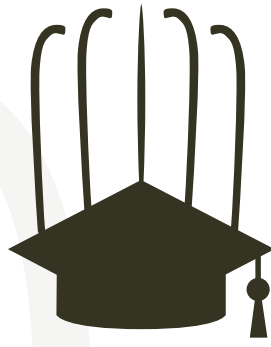


Praliné fleur de sel, muscadine, pâte de fruit framboise, chocolats ganache Baileys, sablé chocolat

Techniques utilisées :

Lecture et utilisation d'une courbe de tempérage du chocolat et techniques de décoration, réalisation d'un praliné maison, méthode de tablage pour la ganache, trempage des bonbons en chocolat, cuisson et découpe des pâtes de fruits, moulage de bonbons en chocolat, techniques de pochage et travail de la ganache, pochage de pâte sablée





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 5 : BOULANGERIE ET VIENNOISERIE

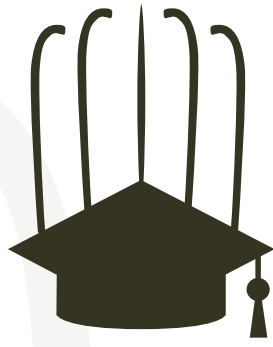


Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, kouglof, chouquette, financiers, buns, pain feuilleté à l'ail et au persil, ciabatta et focaccia, pain de campagne, baguette traditionnelle, flan parisien

Techniques utilisées :

Pétrissage, tourage, pâte à choux, pochage, pétrissage et fermentation lente, techniques du pain traditionnel et façonnage, pâte levée feuilletée (détrempe à croissants)





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 6 : GÂTEAUX ET ENTREMETS



Cheesecake macaron à la myrtille

Techniques utilisées :

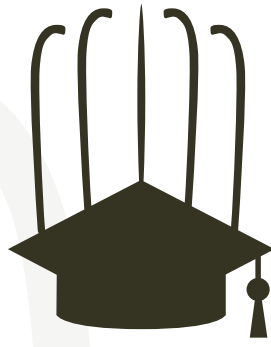
Méthode du sablage, préparation à base de fromage à la crème, pochage des coques de macarons et glaçage

Tarte au citron

Composition :

Pâte sucrée à la noisette, crème au citron, meringue française.





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 7 : DESSERTS À L'ASSIETTE



Pommes façon Tatin, sablé pécan, crème au mascarpone, coulis de caramel et mousse de pomme

Techniques utilisées :

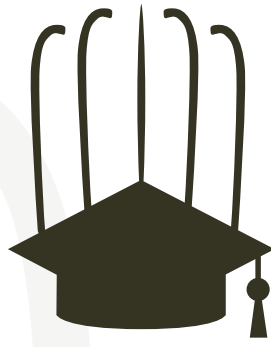
Caramélisation des pommes façon Tatin, réalisation d'un sablé aux noix de pécan, pochage à la douille Saint-Honoré, caramélisation des noix de pécan, mousse au cidre et sauce caramel

Panna cotta à la citronnelle, tartare de melon à la verveine, croustillant à la vanille

Techniques utilisées :

Méthode de cuisson de la panna cotta, techniques de base de taille au couteau, réalisation d'une tuile décorative





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 8 : CHOCOLAT

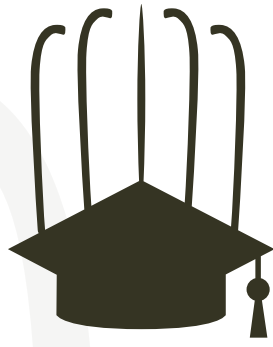


**Bonbons en chocolat
au praliné noisette,
guimauves, truffes à la
framboise, rochers aux
amandes, barres façon
Snickers et bonbons
bicolores chocolat-
framboise**

Techniques utilisées :

Découpe et trempage de barres en
chocolat, cuisson et pochage de la
guimauve, pochage de ganache,
moulage et pochage en deux textures,
décoration au beurre de cacao coloré





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 9 : BOULANGERIE ET VIENNOISERIE

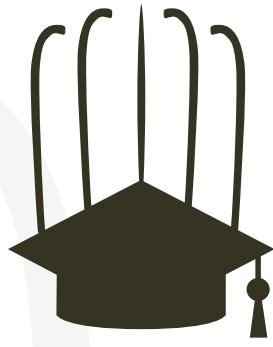


Baguette multigraines, danoise bicolore, coco-banane, pomme-framboise, pain de seigle, pain au lait bicolore, pain aux noix, torsade au fromage, chausson aux pommes, cookie

Techniques utilisées :

Façonnage traditionnel de la baguette, pâte feuilletée, pâte levée feuilletée, découpe et façonnage, pâte à danoise bicolore, levain dur et levain liquide : pétrissage, façonnage et cuisson





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 10 : GÂTEAUX ET ENTREMETS



Religieuse cerise et pistache

Composition :

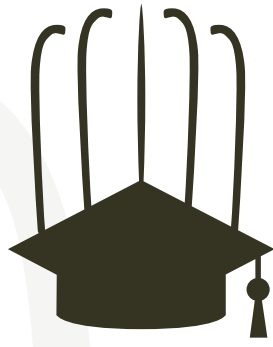
Pâte à choux et craquelin, crémeux pistache, confit de cerise, pâte d'amandes et crème au beurre.

Entremets banane et cacahuète

Composition :

Biscuit au chocolat, crémeux à la banane, crème bavaroise à la cacahuète, glaçage jaune et décor en chocolat





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 11 : DESSERTS À L'ASSIETTE



Cannelloni à la framboise et à la pistache

Composition :

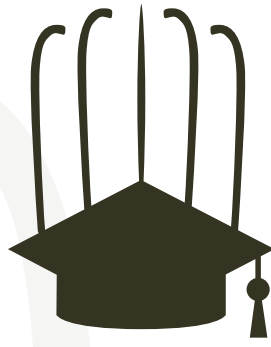
Sablé à la pistache, yaourt grec, gelée de framboise, tuile à la framboise, meringue à la pistache et sorbet à la framboise

Abricot et ricotta

Composition :

Crumble au romarin, mousse de ricotta, opaline croustillante, abricot caramélisé, gel d'abricot et sorbet à l'abricot





GASTRONOMICOM

- FRANCE -

SEMAINE 12 : CHOCOLAT ET BUFFET



Entremets 100 % chocolat

Composition :

Biscuit au chocolat sans gluten,
crèmeux au chocolat, mousse
au chocolat, glaçage noir, sablé
reconstitué.

Buffet de pâtisserie

Objectif :

Mettre en pratique l'ensemble des techniques et des règles apprises au cours
des trois mois de cours.

