jordibordas
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION

COURS PRÉSENTIEL

Formulation de recettes avec la méthode B·Concept

Cours présentiel

Initiez-vous à la formulation de recettes, à partir de la connaissance générale des ingrédients et des techniques de pâtisserie, et apprenez à réaliser:

- Recettes de type mousses, crémeux et compotes
- Recettes équilibrées en termes de quantités de sucres et de graisses
- Recettes adaptées à la congélation - décongélation
- Des préparations modernes et savoureuses à mettre en œuvre dans toute entreprise de pâtisserie

Chiffres clés

Modalité
Une expérience 100% présentielle

Formateurs
Jordi Bordas
Champion du monde de pâtisserie et créateur de la méthode B·Concept

Lieu
School Des Arts Culinaires Lenôtre
(9 Rue de Villeneuve, 94150 Rungis, France)

Format
Explications théoriques et exemples pratiques

Durée
32 heures réparties sur 4 jours de formation

Inclus
Petit-déjeuner, déjeuner, livret de recettes en français et dégustation de produits

Horaires du cours
De 8:00 à 17:30 avec des pauses déjeuner

A qui s'adresse-t-il?

Ce cours est fait pour vous si vous êtes passionné par le monde du sucré, si vous travaillez ou souhaitez travailler dans une pâtisserie, un café ou un hôtel ou si vous vous consacrez à la R&D dans le secteur alimentaire et...

- Vous voulez découvrir les **nouveaux ingrédients** qui changeront l'avenir de la pâtisserie
- Vous voulez découvrir les **techniques de création de textures**
- Vous voulez connaître les bases de la méthode de **formulation des recettes B·Concept**
- Vous êtes à la quête d'une **pâtisserie plus saine, légère et savoureuse**
- Vous voulez vivre une **expérience immersive** unique dans le monde de la pâtisserie

Contenu du cours

Dans ce cours, vous apprendrez les **bases de la formulation de recettes de pâtisserie** à partir de zéro en utilisant la méthode B-Concept, en particulier celles qui sont à base d'eau, comme les **mousses**, les **crémeux** et les **compotes**. Nous travaillerons avec des ingrédients essentiels, tels que des chocolats, des fruits secs ou fruits frais, et à partir de ceux-ci, nous commencerons à construire des textures en utilisant les **quatre techniques de base de la pâtisserie**.

Bien entendu, nous travaillerons tout cela à partir de notre vision personnelle de pâtisserie plus saine, légère et savoureuse, mais la méthode vous permettra de créer vos propres recettes en fonction de vos besoins, quels qu'ils soient.

En plus d'acquérir toutes ces **connaissances théoriques**, pendant les jours de cours, vous travaillerez en équipe pour mettre en pratique ce que vous avez appris et **créer de nouvelles recettes**. Enfin, vous pourrez profiter d'un **buffet complet de 8 petits gâteaux et entremets**.

Contenu du cours

Introduction. La pâtisserie plus saine, légère et savoureuse

Dans cette courte introduction, nous vous expliquerons les trois piliers fondamentaux de notre pâtisserie (cette introduction sera dispensée en ligne).

Théorie. Les ingrédients et leur composition

Nous commencerons le cours en parlant des ingrédients les plus couramment utilisés en pâtisserie et de l'importance de comprendre leur composition moléculaire.

Théorie. Techniques de création de textures

Nous expliquerons les quatre techniques de création de textures : émulsification, épaississement, gélification et aération.

Théorie. La méthode pas-à-pas

Nous pour suivrons avec une brève introduction à la méthode B-Concept et à ses pas pour formuler des recettes à partir de zéro. Nous comparerons les recettes classiques avec les recettes créées par notre équipe pour comprendre les différences et les améliorations que nous avons obtenues.

Contenu du cours

Théorie et pratique - Textures gélifiées et agents gélifiants

Dès le deuxième jour de cours, nous commencerons à travailler sur des textures gélifiées. Nous verrons les différents gélifiants que l'on peut trouver sur le marché et nous créerons de nouvelles recettes à partir de zéro en travaillant en équipe.

Théorie et pratique - Textures crémeuses et agents émulsifiants et épaississants

Le troisième jour de cours sera consacré aux textures crémeuses, qui sont principalement obtenues à l'aide de techniques d'émulsification et d'épaississement. Nous examinerons les agents texturants impliqués dans ce type de recette et, comme le jour précédent, nous mettrons la théorie en pratique.

Théorie et pratique - Textures aérées et agents de foisonnement

Nous arrivons au dernier jour de cours, au cours duquel nous travaillerons sur les textures aérées et expérimenterons des meringues classiques et modernes, élaborées avec différents ingrédients (œufs, produits laitiers, protéines végétales, etc.) et sucrées avec des sucres et des fibres.

Buffet avec 8 petits gâteaux/entremets

À la fin du cours, nous dégusterons les recettes travaillées pendant la semaine, mises en œuvre sous forme de produits finis. Nous discuterons des résultats en groupe et, enfin, nous délivrerons les certificats.

Horaires

	1 er JOUR	2 ème JOUR	3 ème JOUR	4 ème JOUR
08:00-09:00	**Méthode B·Concept** *Philosophie et paramètres clés*	**Théorie de textures crémeuses** *Agents émulsifiants et la technique d'émulsification*	**Théorie de textures aérées** *Technique d'aération*	**Formulation de textures gélifiées**
09:00 - 09:30	*Petit-déjeuner*			
09:30 - 11:30	**Théorie de textures gélifiées** *Technique de gélification et d'épaississement*	**Formulation de textures crémeuses**	**Essai de meringue** **Aérer les ingrédients et leur fonctionnement**	**Pratique de recettes aérées** *Élaboration des recettes formulées durant le cours*
11:30-13:00	**Formulation de textures gélifiées**		**Formulation de textures aérées**	**Dégustation et équilibrage de textures aérées**
13:00 - 14:00	*Déjeuner*			
14:00 - 17:00	**Pratique des recettes gélifiées** *Élaboration des recettes formulées durant le cours*	**Dégustation et équilibrage de textures gélifiées** **Pratique de recettes crémeuses** *Élaboration des recettes formulées durant le cours*	**Dégustation et équilibrage de textures crémeuses** **Pratique de recettes aérées** *Élaboration des recettes formulées durant le cours*	**Fin du cours** *Résolution des doutes* *Buffet final* *Remise des certificats*
17:00 - 17:30	**Dégustation de produits**	**Dégustation de produits**	**Dégustation de produits**	**Dégustation de produits**

Inscription

Inscriptions et plus d'information sur le site Lenôtre:

ecole@lenotre.fr

www.ecole-lenotre.com

Questions fréquentes

Combien de temps dure le cours ?

Le cours dure 32 heures réparties sur 4 jours de formation.

Quel est l'horaire ?

L'horaire est de 8h00 à 17h30 avec des pauses café, déjeuner et collation.

Dois-je avoir une expérience ou des connaissances préalables ?

Vous n'avez pas besoin d'avoir une expérience ou des connaissances préalables, mais il est important que vous soyez désireux d'apprendre.

S'agit-il d'un cours pour les professionnels ?

C'est un cours idéal pour ceux qui débutent dans le monde de la pâtisserie, mais aussi pour les professionnels qui souhaitent se perfectionner et se réinventer dans le secteur, acquérir de nouvelles connaissances et compétences précieuses.

S'agit-il d'un cours théorique ou pratique ?

Le cours est basé sur des explications théoriques et l'observation du chef qui prépare les recettes avec l'aide des participants.

Quels ingrédients seront utilisés ?

Les ingrédients de base tels que les couvertures de chocolat, les fruits secs, les fruits frais et les purées de fruits, ainsi que les ingrédients techniques tels que les fibres (pectines, fibres d'agrumes, fibres de chicorée...) et autres agents texturants sont utilisés. Dans tous les cas, les ingrédients doivent être accessibles ou alternatifs pour toutes les personnes et tous les marchés.

Questions fréquentes

Que dois-je apporter ?

Vêtements de travail confortables.

Pourrai-je interagir avec les formateurs et leur poser des questions ?

Bien sûr ! Les places sont limitées pour vous permettre de vivre une expérience proche et immersive avec notre équipe.

Les petits-déjeuners et les repas sont-ils inclus ?

Oui, les petits déjeuners et les repas sont inclus tous les jours du cours.

jordibordas

www.jordibordas.com
info@jordibordas.com
+34 936 112 070
@jordi_bordas