MACARONS EN FETES

OBJECTIFS

- Apprendre à faire et maîtriser la technique des macarons.
- Maîtriser le macaronnage.
- Savoir maîtriser la cuisson des macarons.

PUBLIC

- Collaborateurs d'entreprise en restauration traditionnelle ou collective.
- Chefs cuisiniers - cuisinier - traiteurs

PRE-REQUIS

Connaissances et application d'accueil liée aux métiers de la restauration et hôtellerie .

LIEU DU STAGE

H&C CONSEIL

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

7 heures

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Lecture commentée des documents descriptifs.
Mise en application des fiches techniques, partage des savoirs et mise en valeur de l'innovation dans le respect des règles.
Analyse sensorielle autour des réalisations.

SUIVI ET EVALUATION

- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques
- Attestation de fin de formation

I. ORIGINE ET RECETTE DES MACARONS :

- l'histoire des macarons
- la culture des macarons
- les différentes recettes

II. LA MERINGUE :

- les différentes meringues
- les effets rechercher
- les cuissons

III. LE TEMPS POUR TEMPS

- le classique
- le renouveau
- les tendances

IV. LE MACARONNAGE :

- maîtriser la technique
- la texture du macarons
- le repos et le croutage

V. LA GARNITURE :

- la ganache classique
- les nouvelles tendances
- Créer de nouvelles recettes

VI. LA CUISSON

- gérer la cuisson au niveau temps et humidité
- les différents degrés de cuisson suivant l'appareil
- le refroidissement avant montage des macarons