Cours professionnel de pâtisserie et de confiserie (840 heures)

Chaque module dure un mois.

Module 1 : Mise en place de base

- Crème pâtissière.
- Crème Chantilly.
- Ganache montée.
- Curds aux saveurs variées.
- Crème mousseline.
- Crème d’amande.
- Crème Chiboust.
- Crème au beurre.

Module 2 : Pâtes et viennoiseries

- Types de pâtes pâtissières.
- Pâte à croissant.
- Fabrication et façonnage des viennoiseries.
- Pâtes sucrées.
- Pâtes levées, notamment la pâte à brioche.
- Production pâtissière.
- Génoises et autres biscuits moelleux.
- Pâte à choux.

Module 3 : Tartes et petits gâteaux

- **Petits fours :**
  - Macarons.
  - Madeleines.
  - Mini-éclairs.
  - Mini-tartelettes.
- Éclairs.
- Tartelettes aux fruits et au citron.
- Présentation des macarons, tartes et petits gâteaux.

Module 4 : Production, gâteaux, mousses et bavarois

- Gâteaux français.
- Mousses.
- Bavarois.
- Génoises, autres biscuits moelleux et garnitures.
- Techniques de montage.
- Décoration de gâteaux.

Module 5 : Chocolat, sucre, décoration et gâteaux de fête

- Bonbons de chocolat.
- Truffes.
- Confiserie de sucre.
- Pâtes de fruits.
- Guimauves.
- Praline.
- Caramels.
- Nougat.
- Sucettes.
- Conditionnement des confiseries.
- Décors en chocolat et en sucre.
- Gâteaux de fête britanniques et américains.
- Croquembouche.