



Pâtisserie Évènementielle

Cake Design

Public :

Demandeurs d'emploi / Salariés
Secteur événementiel / Débutants

Durée :

120 heures

Prérequis :

Niveau débutant / Avoir un projet en pâtisserie

Très en vogue depuis quelques années, le cake design est un art culinaire qui consiste à créer des gâteaux d'exception à l'occasion d'un évènement particulier : un mariage, un baptême, un anniversaire, l'obtention d'un diplôme ou bien encore promouvoir des occasions commerciales. Ce type de gâteau est actuellement très demandé mais il nécessite des outils, des techniques particulières et beaucoup de créativité.

Cette formation vous permettra d'acquérir les compétences de base du cake design et de pouvoir développer votre activité en prestations de pâtisserie événementielle

Module 1 :

Introduction au Cake Design
Différente sorte de pâte à sucre et leurs utilisations
Kit d'outils de base en cake design - utilisations
Coloration de la pâte à sucre
Couverture d'un dummy et décoration selon l'inspiration de chaque élève afin d'évaluer la maîtrise et les aptitudes de chacun

Module 4 :

Recette et réalisations de Cupcakes et de Popcakes

Module 7 :

Réalisation de modelages simples

Module 2 :

Les différents biscuits utilisés en cake design
Réalisation d'une génoise
Les ganaches : de fourrage et de couverture + réalisation
Montage du gâteau
Lissage parfait à l'aide de la ganache de couverture (en vue des angles parfaits dans un prochain cours)

Module 5 :

Réaliser un noeud, un froufrou
Couverture et décoration d'un dummy
Différences des possibilités de réalisation de fleurs comestibles
Réalisation d'une fleur en Wafer Paper
Réalisation d'une rose simple en gumpaste
Sublimier les fleurs à l'aide des poudres alimentaires

Module 3 :

Réalisation d'un Molly Cake
Réalisation d'un curd de fruits
Différentes crèmes au beurre
Réalisation d'une crème au beurre simple
Utilisation poche à douille
Pochage pour effet rose cake

Module 6 :

Sur base d'une génoise et d'une ganache de couverture déjà prêtes
Montage du gâteau
Couverture à la ganache et lissage parfait
Couverture pâte à sucre
Lissage et réalisation d'angles parfaits
Utilisation de stencil (pochoir)

Les participants contribuent avec leur formatrice à l'entretien du local et du matériel mis à leur disposition.

À prévoir : Charlotte ou toque, Gants, Chaussures anti dérapantes blanches, Tablier ou veste

EB CONSULTING - consulting.ebgroup@gmail.com 0590594868 / 0690635824

N° Déclaration d'activité : 01973106197

Siret : 75147064200024

"Votre réussite est la Nôtre"