Cake Design - Initiation

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

25h

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Attestation

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

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 événement particulier : un mari
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.

Programme

Programme Villers-Le-Bouillet

Cours 1 (3h)

Introduction au cake design

Différentes sortes 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 faux gâteau (dummy) et décoration selon l'inspiration de chaque élève afin d'évaluer la maîtrise et les aptitudes de chacun.

Cours 2 (4h)

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)

Cours 3 (4h)

Réalisation d'un molly cake

Réalisation d'un curd de fruits

Différentes crèmes au beurre

Réalisation d'une crème au beurre simple (cake design)

Entrainement à l'utilisation d'une poche à douille

Pochage pour effet rose cake

Cours 4 (4h) Les cup cakes et les pop cakes

Cup cakes :

Recette et réalisation des biscuits

Réalisation d'une ganache montée

Pochage de la ganache

Création de décor en pâte à sucre

Pop cakes :

Confection d'une crème au beurre simple

Préparation de l'appareil à cake pop

Tempérage du chocolat (2 techniques)

Enrobage et décoration

Cours 5 (4h) Eléments de décoration et fleurs faciles

Comment réaliser un nœud

Réaliser un froufrou (selon diverses techniques)

Couverture et décoration d'un dummy (pré requis)

Différences des possibilités de réalisation de fleurs comestibles

Réalisation d'une fleur en wafer paper

Réalisation d'une rose simple en gumpaste

Sublimer les fleurs à l'aide des poudres alimentaires

Cours 6 (4h)

Sur base d'une génoise et d'une ganache de couverture déjà prêtes

Montage du gâteau

Couverture à la ganache et lissage parfait (pré requis)

Couverture pâte à sucre (pré requis)

Lissage et réalisation d'angles parfaits

Utilisation de stencyl (pochoir)

Cours 7 (2h)

Réalisation de modelages simples

Programme Libramont

Cookies, brookies et woopies (17 octobre)

Apprenez à préparer une variété de cookies classiques, des brookies (brownie cookies) et des whoopies (gâteaux sandwichs) avec différentes garnitures.

Cinammon rolls et Donuts (14 novembre)

Découvrez comment faire des cinnamon rolls moelleux et des donuts glacés, en apprenant les techniques de pétrissage et de cuisson.

Carrot Cake (21 novembre)

Plongez dans l'univers du carrot cake en réalisant le gâteau, le glaçage et les décorations.

Cupcakes de Noël (12 décembre)

Créez une ambiance festive en cuisinant des cupcakes spéciaux pour Noël, avec des décorations thématiques et des saveurs saisonnières.

Red Velvet (19 décembre)

Découvrez la confection de red velvet à travers les techniques du layer cake.

Libramont

Rue de la Scierie, 32 6800 Libramont

061 22 33 36

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 22h

Le vendredi : de 8h à 16h30

Le samedi : de 8h à 12h

/

lux@ifapme.be

Conditions d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Camille COLLE - camille.colle@ifapme.be - 0473.38.37.09

Bon à savoir

Tarif :

Inscription à 1 ou 2 ateliers = 115 € /atelier

Inscription à 3 ateliers ou plus = 105 € /atelier

Matériel :

Récipient pour emporter vos pâtisseries