

Cake Design - Perfectionnement

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

28h

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 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 des compétences avancées en cake design (voir programme).

Conditions d'accès

Avoir suivi la formation de base en cake design ou avoir les compétences équivalentes.

Programme

Cours 1 (2h)

Les gâteaux hauts (sur dummy)

Technique de couverture de pièces hautes

Angles parfaits

Préparation de pièces pour le cours suivant

Cours 2(3h)

L'aérographe

Initiation à l'aérographe (exercices simples)

Réalisation d'éléments de déco (sur base d'un modèle)

Couverture d'un dummy en pâte à sucre

Coloration du faux gâteau à l'aérographe

Décoration du gâteau à l'aide des éléments de déco et personnalisation

Cours 3 (4h)

L'orchidée sur fil

Recette de la pâte à fleur maison et préparation

Création de 3 orchidées sur fil

Montage

Sublimier la fleur à l'aide de poudres alimentaires

Création des feuilles et montage de la plante

Cours 4(5h)

La pièce montée

Comment réaliser un gâteau à étage

Règles de bases et matériel

Réalisation gâteau au chocolat + ganaches (fourrage et couverture)

Montage et couverture (pré requis)

Technique des angles parfaits (pré requis)

Montage de la pièce montée et utilisation des dowels

Effet or poudré

Finition à l'aide des fleurs réalisées lors du cours précédent

Cours 5 (4h)

La peinture sur gâteau d'après un modèle à reproduire et sur dummy préalablement recouverts

Explication de la technique du calque

Application sur dummy recouvert

Peinture du dessin

Effet sur le socle

Ombrage

Cours 6 (4h)

La rose sur fil (réalisation d'une fleur)

Utilisation de la pâte à fleurs maison (réalisée lors du cours 2)

Réalisation des pétales

Sublimier les pétales à l'aide de poudres alimentaires

Montage des fleurs

Cours 7 (3h)

L'isomalt

Qu'est-ce que l'isomalt

Utilisation des moules en silicone pour réaliser des éléments de déco

Réalisation d'une couronne en isomalt

Réalisation d'une géode



Liège - Château Massart (FC)

Rue du Château Massart, 70 4000 Liège

04 229 84 60

Accueil :

Du lundi au vendredi : de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 20h

/

formation.continue@centreifapme.be

Bon à savoir

Consultez l'ensemble de notre catalogue de formations continues sur notre site web www.formation-continue.be (<https://www.formation-continue.be/>)

Pour tout renseignement, contactez-nous au 04/229.84.60 ou via formation.continue@centreifapme.be