Cake design : formation de base

25 h

Public

Secteur événementiel.

Prérequis

Aucun.

Objectifs

Très en vogue depuis quelques années, le cake design est un art culinaire *(https://fr.wikipedia.org/wiki/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 les compétences de base du cake design.

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

Informations pratiques

Droit d'inscription

Cette formation est agréée "chèques formation".

Certificat - Attestation

Attestation de participation.

Aides sectorielles à la formation

Pouvez-vous bénéficier d'une aide sectorielle ? Pour en savoir plus, consultez l'onglet Fonds sectoriels de formation *(http://www.formation-continue.be/vpage-1195-2-Fonds-sectoriels-de-formation)*

Cake design : formation de base - A partir de 2024, Villers-Le-Bouillet

Organisation

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

Merci de prévoir le matériel suivant:

- Une charlotte ou toque (peut être fourni par le Centre)
- Des gants anti-chaleur (peut être fourni par le Centre)
- Des chaussures antidérapantes blanches de préférence
- Un tablier ou une veste

Renseignements

Tél : 085/271344

€ 495,00 € ou 25 Chèques-Formation

Dates de formation
A partir de 2024

Horaire
De 17h30 à 21h30.

Site de Villers-Le-Bouillet

Waremme 101
4530 Villers Le Bouillet
Belgique

Inscription-Villers@centreifapme.be

085/27.14.10

Formateur
Fabienne NEYENS, Cake designer chez Gat'Ooh.