



CRÉATION DE GANACHES INNOVANTES ET INFUSÉES - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Créer des ganaches aux saveurs originales en utilisant des techniques d'infusion modernes.
- Maîtriser les équilibres de textures et saveurs dans les ganaches.
- Adapter les créations aux attentes des clients en chocolat haut de gamme.



PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la confiserie, chocolaterie et biscuiterie souhaitant perfectionner leurs techniques ou découvrir des innovations modernes.



PRÉREQUIS

Maîtrise des bases de la confiserie, chocolaterie ou biscuiterie ou expérience professionnelle confirmée.



DURÉE

14 heures (2 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

JOUR 1 (7 HEURES)

- Introduction aux bases des ganaches classiques et modernes.
- Techniques d'infusion avec thés, herbes, et épices.
- Réalisation de ganaches fruitées et alcoolisées.

JOUR 2 (7 HEURES)

- Réalisation de bonbons fourrés avec ganaches innovantes.
- Techniques de conditionnement et conservation des ganaches.
- Analyse sensorielle et ajustement des recettes.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériel spécifique adapté aux techniques enseignées.
- Études de cas et retours d'expérience.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com