

Cuisiner les produits de sa ferme: le sucré

Apprendre à cuisiner le sucré et à faire des associations heureuses des produits de la région avec Laurent MAIRE.

Objectifs

Permettre aux stagiaires d'élaborer des recettes originales et vendeuses à partir des produits sucrés de leur ferme et du terroir et d'ailleurs.

Contenu

-MARDI 28 février-

Les différents produits sucrants dans les préparations culinaires et leurs description selon leurs Saveur, Couleur, Origine, Coût, Valeur nutritionnelle...

Applications des produits sucrants dans les recettes de confitures, sirops, chutneys, confiseries et tout autres produits transformés intégrant un produit sucrant

Méthodes pédagogiques : Exposé et démonstration puis mise en pratique par les stagiaires.

-LUNDI 5 mars-

Apprendre à intégrer des associations originales dans les préparations sucrées.

- Les mariages fruits/légumes et épices, fruits/plantes sauvages (herbes et fleurs);

- Choisir ses associations et les formes pour les intégrer dans un produit transformé;

- Initiation au foodpairing: association d'aliments aux ressemblances moléculaires.

Apprendre à cuisiner la châtaigne.

Les variétés, les notions nutritionnelles. Les conditionnements et leurs utilisations

culinaires. Les modes de préparations. Les associations avec d'autres produits.

Méthodes pédagogiques : Exposé, travail individuel supervisé et mise en pratique par les stagiaires pour la réalisation de gâteau, galette, flan...

Pré-requis: avoir des bases en cuisine sucrée et préparation culinaires

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 21/02/2012

Tarifs

Adhérent 20€

Non adhérent 27/35€

Non agricole 280€

Pour plus de renseignements, nous contacter.

Plus de renseignements

Addearg Formation : Gautier FELIX

20, route de Nîmes

30190 Saint Geniès de Malgoirès

Tel: 04 66 63 18 89

addearg.formation@gmail.com

Taux de satisfaction : %

Repas pris sur place, menu complet pour 6€.



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

28 févr 2012

09:00 - 17:00 (7hrs)

Epicierie "Chez MIALET"

30140 MIALET

Laurent MAIRE, Chef de cuisine et formateur indépendant

Gautier FELIX, animateur ADDEARG

05 mars 2012

09:00 - 17:00 (7hrs)

Epicierie "Chez MIALET"

30140 MIALET

Laurent MAIRE, Chef de cuisine et formateur indépendant

Gautier FELIX, animateur ADDEARG

Partenaire(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire)