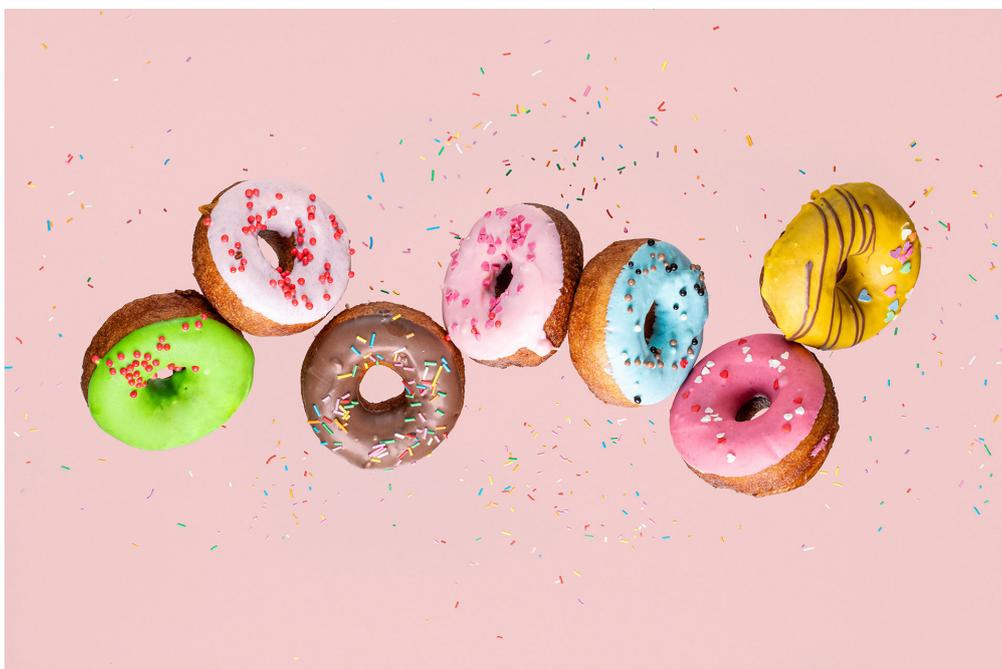


Atelier boulangerie-pâtisserie : les donuts

Do nut worry, be glazy !



Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Cette formation à la pâtisserie des donuts offre une expérience gourmande et ludique, permettant aux participants d'apprendre à concevoir la pâte, maîtriser les cuissons et perfectionner les glaçages de ces délicieuses pâtisseries. Au cours de cet atelier, les amateurs pourront découvrir les secrets de la préparation des donuts, des recettes traditionnelles aux variantes plus créatives.

De plus, ils auront l'opportunité de personnaliser leurs donuts en choisissant parmi une variété de glaçages, tels que le sucre, le chocolat ou même le spéculoos.

En somme, cet atelier est une occasion idéale pour s'initier à la confection de ces délices sucrés, tout en apprenant les techniques et astuces pour des donuts savoureux et personnalisés.

Venez découvrir le goût régressif du donut artisanal lors de ce moment convivial où chacun pourra apprendre, partager des expériences et techniques, et créer des donuts totalement addictifs à partir de pâte à brioche garnis de divers toppings.

PROGRAMME :

Introduction :

- Présentation
- Histoire et anatomie du donut (icône culturelle américaine).
- Découverte de la recette du donut
- Fabrication de la pâte à donut et de ses différents glaçages
- Astuces pour la cuisson des donuts, y compris des alternatives à la friture

Pratique :

- Préparation de la pâte à donuts en suivant les étapes détaillées
- Façonnage des donuts
- Cuisson des donuts
- Préparation des glaçages
- Décoration et personnalisation des donuts avec divers glaçages, herbes aromatiques, zestes d'agrumes, etc...

La formation se conclura par une dégustation des donuts préparés lors de l'atelier. Échange sur les techniques apprises et les préférences en matière de donuts. Récapitulatif des points clés de la journée et des astuces pour réussir des donuts maison.

Ce programme d'une matinée d'apprentissage en pâtisserie sur les donuts permettrait aux participants de découvrir l'univers des donuts, de maîtriser les techniques de préparation et de personnalisation, tout en stimulant leur créativité culinaire.

Notre formateur : Monsieur Sylvestre Akaka a suivi des cours de boulangerie, de pâtisserie, de chocolaterie et de glace au CERIA et à l'EFP de 2003 à 2008.

Ses diplômes en poche, un long parcours professionnel commence pour accumuler un maximum d'expérience.

Tel une abeille, il puisera le nectar sucré au Saint-Aulaye, chez Colson, Le Bouquet Romain, De Kimpe, Chez Bruno, Godiva chocolatier, les saveurs du Pavillon, Boulengier, la Ferme du Hameau du Roy.

Sylvestre travaille aujourd'hui en tant que Pâtissier en charge des cuissons et des finitions à la Ferme du Hameau du Roy.

objectif

Explorer la créativité :

Encourager les participants à exprimer leur créativité à travers la réalisation de donuts gourmands et originaux.

Apprendre les bases de la préparation : familiariser les débutants avec les différentes recettes, techniques de préparation et décorations spécifiques aux donuts.

Créer des donuts uniques : permettre aux participants de concevoir des donuts personnalisés et savoureux en expérimentant diverses combinaisons d'ingrédients et de décorations.

Dans cet atelier, vous apprendrez :

- Ce qu'est un donut et, pourquoi il a la forme d'un anneau.
- A pétrir une pâte à donuts à la texture folle.
- A détailler la pâte et la mettre en pousse.
- A mener une juste cuisson.
- Réaliser des glaçages pour un effet gourmandise ab-so-lu !
- Décorer les gâteaux avec des toppings variés des plus beaux effets.

L'objectif de la formation est de pouvoir réaliser toutes les étapes de fabrication du donut ainsi que des glaçages gourmands et appétissants.

Détails sur la formation:

Public cible

Toute personne souhaitant tout savoir sur les donuts !

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 95 €

Durée: 4h00

Dates:

Dates :

• 29-03-2025

Horaire :

le samedi de 9h00 à 13h00

Places: Min. 8 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Matériel :

Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit. Vestiaire sur place (prévoir un cadenas). Prévoir une boîte pour emporter vos réalisations.

Le coût de la formation est à payer à l'inscription.

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?

Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.