



## Desserts subtils

Tendres, savoureux, équilibrés

<b>Animateur</b>	Bernard Guenot, Maître pâtissier, Orbe.
<b>Participants</b>	Restaurateurs, hôteliers, cadres, chefs de cuisine, cuisiniers, apprentis.
<b>Objectifs</b>	<i>A la fin de la journée, le participant sera capable de :</i> Distinguer les nombreuses possibilités d'entremets. Appliquer avec professionnalisme les méthodes. Mettre en place une offre plaisante et alléchante.
<b>Contenu</b>	Les produits de base et dérivés. L'évolution des recettes. Les 5 sensations en bouche : - <i>croquants, épicés, moelleux, acides, amers.</i> Les méthodes pratiques. Les techniques simples et rapides. Les dressages. Les décorations. Les présentations : - <i>en cuillères, sur ardoises...</i>
<b>Méthodes</b>	Exposés, démonstrations, exercices pratiques, recherche de créativité, échange d'expériences.

<b>Dates</b>	14 juin 2010	21 septembre 2010
<b>Lieu</b>	Pully	Pully
<b>Durée</b>	1 jour	

<b>Prix</b>	Fr. 320.- par personne Fr. 240.- membre <b>GASTRO SUISSE</b> / hotelleriesuisse / Hotel & Gastro Union <b>Fr. 150.- rabais</b> pour exploitant valaisan (cf. page 4) <b>Fr. 30.- rabais</b> client Aligro
-------------	--

**ALIGRO**  
*Marché de Gressy*  
**Avec le soutien de**

