



BOULANGERIE & CONFISERIE
FORMATION VAUD

Bastien

XX

AFP

Devoirs choisis: 1/4/5/6/7

09:00 Peser et pétrir la pâte à pain normal
09:15

09:15 Peser et pétrir la pâte à tresse
09:30

09:30 Confection génoise + mise en cuisson
10:00

10:00 Confection pâte à choux + mise en cuisson
10:30

10:30 Façonnage pains zurichois
11:00 Façonnage tresses

11:00 Abaisser fonds ramequins, placer au frigo
11:30 Confection du guélon salé, placer au frigo

11:30 Couler ganache à caracs dans les fonds, placer au congélateur
12:00 Couler crème citron dans fonds, placer au congélateur

12:00 Mise en cuisson tresses
12:15 Mise en cuisson pains zurichois

12:15 Confection pattes d'ours + mise en cuisson
12:45

12:45 Foncer ramquins, placer au frigo
13:00 Abaisser coquins, placer au frigo

13:00 **Pause**
14:00

14:00 Faire gelée à canapés, placer frigo
14:45 Garnir ramquins + mise en cuisson
Confection des canapés + glacer

14:45 Fourrer éclaires café + glacer + finitions
15:15 Glacer caracs + finitions

15:15 Mise en cuisson des coquins
15:30 Confections meringue espagnole + dresser sur tartellettes citron + flamber

15:30 Garnir coquins de confiture + finitions
16:00 Garnir pattes d'ours de confiture + trempé

16:00 **Fin examen**