
PROGRAMME PATISSERIE



PARTIE 1 - LES BASES : PÂTES SUCRÉES, BISCUITS,TEA-TIME

1 Partie1-Cookies, cookies choco et brownies

Recette :Cookies

Recette: Brownies

Quiz- cookies choco et brownies

P1-Partie2 : Tigrés, financiers et madeleines

Recette:Tigres

Recette:Financiers

Recette:Madeleines

1 Partie3-Spéculos, Sablés bretons

Recette : Spéculos

Quiz-Tigrés, financiers et madeleines

Théorie 1-Les postes dans une pâtisserie

Quiz les postes en pâtisserie

PARTIE 2 - MERINGUES ET MACARONS

2-Partie1-Meringuais

Recette-Le meringuais

Quiz-Le meringuais

2-Partie2_Macarons

Recette:Macarons

Quiz macarons

2-Partie3 Ispahan (Macaron vanille fraise) et Pavlova

Recette:Ispahan vanille fruit rouge

Quiz macaron ispahan

Recette-Pavlova

Théorie 2-Le lait

Quiz le lait

PARTIE 3 - PÂTES À CHOUX

3-Partie1_Choux

Recette : Choux

3-Partie2_Eclairs

Recette : Eclairs

Théorie 3-La crème

Quiz la crème et le beurre

PARTIE 4 - VIENNOISERIE

4-Partie1_Brioche

Recette : Brioche

Quiz brioche

4-Partie2_Pains au chocolat et croissants

Recette: Croissants et pains au chocolat

Quiz pain au chocolat et croissant

Théorie 4-Les farines

Quiz farine

PARTIE 5 - CHOCOLAT : TEMPÉRAGE, BONBONS, DÉCORATIONS

5-Chocolats

Recette : Les chocolats

Quiz chocolat

Theorie 5 - Sucres

PARTIE 6 - GÂTEAUX DE VOYAGE

6-partie1_Cake citron

Recette: Le cake citron

Quiz Cake citron

6-Partie2_Cake Crunchy Choco

Recette-Le cake crunchy choco

Quiz cake crunchy choco

Théorie 6 - Pâtes, calcul des températures

PARTIE 7 - CONFISERIE

7- Partie 1 - Pâte de fruit

Recette : Pâte de fruit

7-Partie 2_Guimauve

Recette- : Guimauve

7-Partie 3-Pâte à tartiner

Recette : Pate a tartiner

PARTIE 8 - TARTES

8-Partie 1_Tartes aux pommes

Recette : Tarte aux pommes.

8-Partie 2_Tarte Etat de Choc

Recette : Tarte Etat de Choc

8-Partie 4_Tarte citron basilic

Recette : Tarte citron basilic

PARTIE 9 - FRAISIERS

Le Fraisier

Recette : Le Fraisier

QUIZZ FINAL

TEST FINAL - 40 QUESTIONS - 40 MN - 1

SEUL TENTATIVE !