

SEMAINES	BASES	PRODUITS REALISES
<u>Semaine 1</u>	Pâte sucrée Pâte à foncer Pâte à choux Génoise	Tartes aux fruits, tarte aux pommes Pâte à choux (éclairs, choux caramel) Ambassadeur (avec thème)
<u>Semaine 2</u>	Pâte à sablé breton Crème mousseline Pâte levée feuilletée Pâte à brioche Succès	Sablé breton, mousseline vanille Pâte levée feuilletée (croissants, pains chocolat) Pâte à brioche (Nanterre, têtes) Succès
<u>Semaine 3</u>	Pâte feuilletée Pâte à cake, madeleine, financiers Génoise Nougatine Glace royale	Pâte feuilletée (pithiviers, millefeuille, croute) Cakes fruits confits, madeleines, financiers, pain d'épices Entremets praliné nougatine (écriture cornet)
<u>Semaine 4</u>	Travail du chocolat Pâte levée feuilletée	Initiation au chocolat : pré-cristallisation Trempage: masse praliné, nougats, pâte d'amande Entremets chocolat Croissants, pains chocolat
<u>Semaine 5</u>	Pâte à choux Pâte sucrée Crème citron Pâte à brioche	Pâte à choux (Religieuse, Paris Brest, St Honoré) Tarte citron meringuée, petits fours Brioche (Nanterre, couronne)
<u>Semaine 6</u>		EVALUATION
<u>Semaine 7</u>	Pâte à babas Crème diplomate Pâte feuilletée Pâte à brioche Biscuit cuillère	Pâte à babas (crème diplomate) Feuilletage sucrés, tourte salée Brioche Charlotte chocolat
<u>Semaine 8</u>	Travail du chocolat Biscuit Joconde Mousse aux fruits Génoise Cuisson du sucre	Moulage d'un œuf Mousse aux fruits (biscuit Joconde) Moka Fruits déguisés, sucre coulé (cercles et barres), sucre tiré
<u>Semaine 9</u>	Mix à glaces Nougat glacé Pâte feuilletée	Initiation glaces (vacherin, nougat glacé) Pithiviers, chaussons, petits salés Pâte levée feuilletée

<u>Semaine 10</u>	Génoise Pâte sucrée Macarons	Entremets moderne (avec insert) Gâteaux fondants, tartes aux pommes Tarte moderne chocolat, macarons
<u>Semaine 11</u>		EVALUATION
<u>Semaine 12</u>	Pâte sucrée Pâte à choux Génoise	Tartes aux fruits, tarte aux pommes Tatin Pâte à choux (éclairs, religieuses) Poirier
<u>Semaine 13</u>	Pâte à sablé breton fruit poché Crème mousseline Pâte levée feuilletée Pâte à brioche Succès	Sablé breton, pommes au safran (fruit poché) Pâte levée feuilletée (croissants, coco ananas, poire) Pâte à brioche (pain aux lait, têtes,)Pâte à Koughlof Dacquoise vanille fruits exotiques
<u>Semaine 14</u>	Pâte feuilletée Pâte à cake Génoise chocolat Glace royale	Pâte feuilletée (millefeuille, palmiers, croute carré) Cakes citron, moelleux chocolat, financiers, Entremets Forêt noire (écriture au cornet sur PA)
<u>Semaine 15</u>	Travail du chocolat Pâte levée feuilletée	Initiation au chocolat: pré cristallisation Trempage: masse praliné, bonbon moulé (ganache) Entremets chocolat Croissants, pains chocolat
<u>Semaine 16</u>	Pâte à choux Pâte sucrée Crème citron Pâte à brioche	Pâte à choux (mini pièces, Religieuse, Paris Brest)) Tarte citron meringuée, petits fours Brioche (Nanterre, couronne)
<u>Semaine 17</u>		EVALUATION
<u>Semaine 18</u>	Pâte à babas Crème diplomate Pâte feuilletée Pâte à brioche Biscuit cuillère	Pâte à babas (crème diplomate) Feuilletage sucrés, salés apéritifs Brioche (tête, aux pralines) Charlotte fruits rouges
<u>Semaine 19</u>	Travail du chocolat Biscuit Joconde Mousse aux fruits Génoise Cuisson du sucre	Moulage divers Mousse aux fruits (biscuit Joconde) Ambassadeur Sucettes, sucre coulé (silicones, oxyde de titane, scintillants),sucre tiré
<u>Semaine 20</u>	Mix à glaces Nougat glacé Pâte feuilletée Pâte levée feuilletée	Initiation glaces (vacherin, nougats glacés) Dartois, chaussons, palmiers Pâte levée feuilletée (croissants, pains chocolat)
<u>Semaine 21</u>	Pâte sucrée Macarons	Entremets moderne (avec insert) Tarte chiboust aux fruits de saison Tarte moderne, macarons
<u>Semaine 22</u>		EVALUATION