



PROGRAMME DE FORMATION

[La confection et décoration de sablés de A à Z]

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et les normes HACCP.
- Maîtriser la préparation de la pâte sablée.
- Apprendre à faire du glaçage royal avec différentes textures et couleurs.
- Utiliser des poches à douilles pour la décoration.
- Créer des motifs et des détails sur les sablés.
- Utiliser un vidéoprojecteur pour reproduire des dessins.
- Acquérir des compétences en écriture sur les sablés.
- Utiliser divers outils pour la décoration avancée.
- Réaliser des sablés artistiques et délicieux.

Ces objectifs permettront aux participants d'apprendre à préparer, décorer et personnaliser des sablés de manière créative et conforme aux normes d'hygiène.

PUBLIC CONCERNÉ

- **Amateurs** : passionnés de pâtisserie souhaitant apprendre ou perfectionner leurs compétences.
- **Professionnels** : pâtissiers, artisans ou entrepreneurs en quête de nouvelles techniques.
- **Débutants** : accessible à tous, sans prérequis.
- **Événementiel** : créateurs et animateurs d'ateliers ou projets personnalisés.

Formation adaptée à tous les niveaux pour allier créativité et expertise.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis nécessaire à la formation.

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

40 heures - 5 jours (sessions de 8 heures)

- En présentiel : 8 stagiaires maximum
- Sur site : 8 stagiaires maximum



LIEU DE LA FORMATION

- En présentiel : 3 Rue Auguste Pellet, 30000 Nîmes
- Possibilité de formation sur site.

CONTENU DE LA FORMATION

Jour 1 : La Pâte Sablée et le Glaçage Royal

Module 1 : Introduction à la formation et objectifs (1h)

- Présentation de la formation, des attentes, et des objectifs de chaque stagiaire.
- Découverte des compétences à acquérir en décoration de biscuits.
- Présentation des outils et matériaux nécessaires pour le programme.

Module 2 : Réalisation de la pâte sablée (1h)

- Explication des ingrédients : type de farine, sucre, beurre, œufs.
- Techniques pour obtenir une pâte lisse et homogène adaptée aux décorations.
- Conseils pour le repos de la pâte et astuces pour éviter qu'elle se déforme.

Module 3 : Techniques de découpe des sablés et choix des illustrations (1h)

- Découpe avec emporte-pièces et scalpel pour des formes personnalisées.
- Techniques pour assurer la régularité des biscuits.
- Comment sélectionner des illustrations faciles à reproduire en pâte sablée.

Module 4 : Cuisson des sablés, astuces pour une cuisson homogène (1h)

- Températures et temps de cuisson pour une cuisson uniforme.
- Astuces pour que les formes ne bougent pas au four.
- Démonstration et conseils pour une texture croquante sans brunissement excessif.

Module 5 : Préparation du glaçage royal avec poudre de meringue (1h)

- Différences entre glaçage royal et autres types de glaçage.
- Ingrédients et étapes pour un glaçage lisse et brillant.
- Ajustements de consistance et texture en fonction des besoins.

Module 6 : Colorants alimentaires : types, marques, différences (1h)

- Comparaison des colorants en gel, liquide et poudre.
- Explication des marques recommandées et leurs spécificités.
- Techniques de mélange des colorants pour obtenir des teintes parfaites.

Module 7 : Découverte des différentes textures de glaçage (1h)

- Textures de glaçage pour les contours, le remplissage (« flooding »), et les détails en relief.



- Expérimentation des textures pour une prise en main optimale.

Module 8 : Techniques de remplissage et préparation des poches à douille (1h)

- Remplissage et ajustement des poches avec différentes textures.
- Utilisation des douilles pour des effets variés, changement rapide des couleurs.

Jour 2 : Pratique et Techniques de Glaçage

Module 1 : Entraînement aux textures de glaçage avec feuilles d'exercices (2h)

- Pratique des contours, remplissage, et détails avec feuilles d'exercices.
- Perfectionnement de la pression et du mouvement de la poche.

Module 2 : Conservation du glaçage : méthodes et durée (1h)

- Techniques de conservation pour prolonger la durée de vie des glaçages.
- Astuces pour éviter la décoloration et le dessèchement des textures.

Module 3 : Techniques de décoration : contours et remplissage de sablés (2h)

- Application des contours sur les sablés pour des lignes nettes.
- Techniques pour un remplissage lisse et homogène.
- Exercices pratiques pour travailler sur des sablés de différentes tailles et formes.

Module 4 : Apprentissage du "wet on wet" (1h)

- Introduction à la technique « wet on wet » pour créer des motifs dans le glaçage frais.
- Effets possibles : marbré, pois, motifs floraux simples.

Module 5 : Techniques de séchage pour un fini lisse et brillant (1h)

- Astuces pour accélérer le séchage sans compromettre la brillance.
- Solutions aux problèmes de bulles et fissures dans le glaçage.

Jour 3 : Détails et Décorations Complexes

Module 1 : Travail des détails : fleurs, feuilles en relief (1h)

- Création de fleurs et feuilles en glaçage pour des détails en relief.
- Pratique des techniques de superposition et travail en couches.

Module 2 : Techniques de dentelle et de broderie sur sablés (2h)

- Réalisation de dentelles délicates et motifs de broderie.
- Utilisation de glaçages de consistance fine pour un effet de broderie.

Module 3 : Réalisation de cannage et autres techniques en relief (2h)

- Techniques de cannage pour donner de la texture.



- Autres effets en relief, tels que les tissages et les perles de glaçage.

Module 4 : Mise en pratique et révision de toutes les techniques vues (2h)

- Exercices pratiques pour combiner les techniques de décoration.
- Retours personnalisés et ajustements pour une maîtrise complète.

Jour 4 : Techniques d'Écriture et de Décoration au Projecteur

Module 1 : Préparation du glaçage pour l'écriture (1h)

- Texture idéale pour une écriture fluide et nette.
- Comparaison des différents types de typographies en glaçage.

Module 2 : Exercices d'écriture avec poche à douille : typographies variées (2h)

- Pratique de plusieurs styles d'écriture : bâton, calligraphie, lettres attachées.
- Exercices pour améliorer la précision et la constance des traits.

Module 3 : Utilisation du vidéoprojecteur pour la précision (1h)

- Introduction au rétroprojecteur pour reproduire motifs et écritures complexes.
- Ajustements pour des résultats précis.

Module 4 : Décoration à partir de projections : reproduction de motifs et écritures (2h)

- Pratique de décoration assistée par projection.
- Reproduction d'écritures et motifs à partir d'images projetées.

Module 5 : Utilisation de feutres alimentaires et couleurs métallisées (1h)

- Introduction aux feutres alimentaires pour des détails fins.
- Techniques pour appliquer des couleurs dorées, argentées, rose gold.

Jour 5 : Création de Personnages Complexes au Projecteur

Module 1 : Techniques de réalisation de personnages simples et détaillés (2h)

- Techniques pour créer des personnages simples avec des expressions claires.
- Mise en place de détails essentiels : yeux, bouches, cheveux.

Module 2 : Personnages de dessins animés avec textures et visages simplifiés (2h)

- Pratique pour les détails stylisés et simplifiés (type caricature).
- Textures pour ajouter de la dimension aux personnages.

Module 3 : Travail sur des personnages détaillés type Disney (2h)

- Techniques spécifiques pour les personnages complexes.
- Travail de précision sur les visages et les expressions.



Module 4 : Finalisation des sablés des premiers jours (1h)

- Revérification de chaque sablé.
- Ajustements finaux et application des techniques apprises.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents, supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets et pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation via dossier drive partagé en amont par mail.

A la fin de la formation, chaque participant(e) repart avec :

- L'ensemble des sablés décorés lors de la formation
- Une recette de pâte sablée vanille
- Une recette de glaçage royal à la poudre de meringue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM en amont pour définir le niveau de connaissance

Formation : suivi des différents modules

Exercice final pour valider les compétences acquises

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

CAMILLE BENGUIGUI, autodidacte passionnée, Camille découvre les sablés décorés à la glace royale en 2016. En 2018, elle crée Moments etc., biscuiterie (ré)créative qui produit de manière artisanale plus de 13 000 biscuits par an. En 2022, elle vous confie tous ses secrets de fabrication et ses astuces pour devenir une pro des sablés décorés.

MOYENS TECHNIQUES ET MATÉRIELS

- Mise à disposition de salles équipées de rétroprojecteurs.
- un robot pâtissier
- tous les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une pâte sablée et du glaçage royal
- un rouleau à pâtisserie et des réglettes à pâtisserie
- des poches à douilles



- des douilles pour réaliser des fleurs des feuilles et autres détails en relief
- des colorants, peintures et feutres alimentaires
- quelques déjà cuits pour attaquer rapidement l'étape de la décoration de sablés et la mise en application des différentes techniques (certains sablés seront déjà glacés pour pouvoir travailler les techniques d'écriture ou la réalisation de détails en relief. Une quinzaine de sablés seront directement emporte-piécés et cuits pendant la formation.)

TARIF

Nous contacter pour un devis.

DÉLAI D'ACCÈS

Pour une formation en présentiel, les inscriptions doivent être réalisées 2 semaines avant le début de la formation.

Pour une formation sur site, les inscriptions doivent être réalisées 1 semaine avant le début de la formation en fonction des disponibilités des 2 parties.

Pour une formation en distanciel, les inscriptions doivent être réalisées 1 semaine avant le début de la formation.

CONTACT

Gaune Solenn

Référente pédagogique et formatrice

formation@apostrophe-consulting.fr

0762736089