

# Terroirs des Hautes-Alpes

## Pâtisseries Régionales

### « Tartes, Baies, et Confitures »

---

#### Objectifs

Acquérir ou compléter ses connaissances culinaires par l'étude et la réalisation de plats régionaux afin de valoriser la cuisine de notre terroir auprès d'une clientèle en recherche d'authenticité.

Réaliser des entremets et des pâtisseries à partir de produits locaux.

#### Public

**Professionnels du tourisme**, propriétaires, gérants ou personnels de restaurants, hôtels-restaurants, gîtes, tables d'hôtes, auberges, fermes auberges, refuges, villages vacances, auberges de jeunesse, campings avec point de restauration.

#### Artisans des métiers de bouche

#### Moyens

Cuisine d'application au CRET ou chez les professionnels

#### Intervenant

Formateur spécialisé en pâtisserie et cuisine régionales

#### Validation

Attestation de stage

#### Contenu

##### 1<sup>er</sup> Jour

Cueillette de baies autour du Briançonnais en matinée.

Mise à l'étude de la cueillette et travaux d'application culinaires l'après midi.

##### 2<sup>ème</sup> jour

- Travail des pâtes sèches, mousses, crèmes.
- Réalisation de recettes simple et gourmandes
  - barquette royale aux pommes
  - tartelette, noisettines aux myrtilles
  - Mousse dauphinoise

Prise de notes sur fiches techniques, réalisation pratique de ces recettes avec, pour chacune d'entre elles, l'étude de 1 à 3 dérivés.

Démonstration de décoration appropriée au plat ou à l'assiette.

##### Remarque

Les réalisations et les dégustations des plats seront accompagnées de supports techniques permettant des adaptations complémentaires.