

CATALOGUE
STAGES & FORMATIONS
PEB CONSULTING

Pierre-Edouard Banry
Chef pâtissier Français
Formateur et consultant en pâtisserie



La pâte à choux

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Les éclairs classiques (possibilité de stocker au négatif sans changements de textures) Eclairs vanille, chocolat, café, exotique, pistache, coco, caramel...

Les choux

Choux vanille, chocolat, exotique, café, pistache, caramel

Paris-Brest

Pâte à choux, crème pralinée, praliné coulant et noisettes caramélisées.

Saint-Honoré

Pâte à choux chocolat, crémeux café, mousse légère vanille.

Religieuses

Pâte à choux, crémeux et glaçage.

Chouquettes

Pâte à choux, mélange de sucre grain et amandes hachées.

Choux à pièces montées...

Pâte à choux.



La pâtisserie en cadre

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Berry

Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Cacao

Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.

Tendresse

Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir.

Douceur

Biscuit noisette et éclats de noisettes, croustillant praliné, crémeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Sunrise

Biscuit financier et crumble amande, compotée de cassis, mousse à la vanille.

Saveurs d'antan

Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.



La pâtisserie boulangère

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Flan Vanille

Pâte sucrée, appareil à flan vanille.

Eclairs/Religieuses

Pâte à choux, crémeux et glaçage.

Tarte citron

Pâte sucrée, dacquoise citron, confit de citron, crémeux citron et meringue italienne.

Forêt Noire

Biscuit chocolat, compotée de griottes, crémeux chocolat noir, mousse à la vanille.

Fraisier

Biscuit vanille, compotée de fraises et mousse vanille.

Paris-Brest

Pâte à choux, crème pralinée, praliné coulant et noisettes caramélisées.

Saint-Honoré

Pâte à choux, crémeux chocolat, mousse légère vanille.

Tarte chocolat

Pâte sucrée, biscuit chocolat, sauce chocolat et nougatine au gruë de cacao.

Baba au rhum

Pâte à baba, imbibage rhum exotique, chantilly mascarpone, fruits frais.



La pièce artistique en chocolat

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).



Les macarons

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Vanille

Pistache

Arlequin (bonbon)

Noisette

Caramel

Café

Pain d'épices

Citron

Exotique

Miel-abricot

Framboise

Griotte

Cassis

Menthe-chocolat

Chocolat...



Les montages chocolat

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Les montages de Pâques « FRUITS »

Les montages de Pâques « MER »

Les montages de Pâques « ANIMAUX »

Les montages de Pâques « PERSONNAGES »

Les montages de Pâques « GOURMANDS »

Les montages d'Halloween.

Les montages de Noël.



Le chocolat

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Les bonbons cadrés

Praliné feuilleté, praliné cacahuètes, ganache café, ganache vanille, ganache aux fruits.

Les bonbons moulés

Ganache chocolat, ganache vanille, caramel semi liquide vanille, caramel exotique...

Les turbinés

Noisettes, maïs soufflé, caramel, nougatine.

Les sucettes

Chocolat noir, lait, blanc, dulcèy...

Les pâtes à tartiner

Praliné feuilleté, caramel vanille, caramel chocolat, noisettes

Les tablettes origines/fourrées

- Tablettes pures origines.
- Tablettes fourrées: praliné, caramel vanille, caramel exotique, ganache framboise.
- Tablettes gourmandes: façon mendiants, orangettes, fruits caramélisés.



Le sucre artistique

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Sucre tiré

Rose, ruban, fils...

Aérographe

Pulvérisation sur pastillage et/ou sucre coulé.

Sucre coulé

Socle, structure, pastilles...

Pièce artistique

Montage d'une pièce artistique

Sucre modelé

Framboise, mûre, groseilles...

Sucre bullé

Eléments de décors en sucre.

Pastillage

Voluptes, marguerites, flocons...

Sucre candi

Réalisation de sphère en sucre candi.



Les pièces montées

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).



La confiserie

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Pâte de fruits

Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Fruits rouges, Abricot, Pêche, Poire, Pomme, Exotique, Orange.

Caramels mous

Vanille, Chocolat, Tonka, Framboise, Fleur de sel.

Guimauves

Vanille, Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Fruits rouges, Pêche, Pomme, Banane, Passion, Coco, Citron, Orange

Fruits caramélisés

Noisettes, amandes, cacahuètes

Nougat

Nougat de Montélimar, nougat chocolat.

Calissons



Les bûches de Noël

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Bûche roulée exotique

Biscuit pâte à choux, confit exotique, ganache montée coco.

Bûche Forêt Noire

Biscuit chocolat, compotée de griottes, crémeux chocolat noir, mousse à la vanille.

Bûche Tendresse

Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir

Bûche Snow

Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Bûche Intense

Biscuit noisette et éclats de noisettes, croustillant praliné, crémeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Bûche Douceur

Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.



Les tartes et tartelettes

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Tarte citron

Pâte sucrée, dacquoise citron, confit de citron, crémeux citron et meringue italienne.

Tarte fraise

Sablé breton, diplomate vanille, confit de fraises et fraises fraîches.

Tarte chocolat

Pâte sucrée, biscuit chocolat, sauce chocolat et nougatine au grué de cacao.

Tarte fruits de saison

Pâte sucrée, biscuit, compotée de fruits, fruits frais.

Tarte caramel et noisette

Pâte sucrée, biscuit noisette et ses éclats, caramel beurre salé, ganache montée noisette.

Tarte tatin

Pâte sucrée, frangipane, pomme caramélisées et mousse légère vanille.

Tarte mont blanc

Pâte sucrée, biscuit noisette, confit de cassis, insert marron, chantilly légère au marron.



Les entremets et petits gâteaux

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Saveurs d'antan

Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.

Snow

Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Sweety

Biscuit vanille, compotée de framboises, ganache montée vanille.

Roussillon

Croustillant et biscuit pistache, compotée d'abricot, ganache montée pistache

Tendresse

Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Sunrise

Biscuit banane, confit exotique, crémeux exotique, mousse chocolat blanc vanille.

Cacao

Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.



Les gâteaux de voyage

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Cake citron

Cake aux fruits confits

Cake mandarine

Cake pistache - compotée griottes et framboises

Cake marbré - ganache gianduja - noisettes caramélisées

Cake moderne chocolat - ganache passion Cake moderne amande - compotée d'abricot

Cake moderne noisette - praliné caquant Cake noisette - caramel aux épices

Pain de Gênes amande

Napolitain



Les trompes l'oeil

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Fraise

Framboise

Pistache

Mangue

Café

Abricot

Pomme

Poire

Citron

Cabosse

Pamplemousse...



Les fours secs et moelleux

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Cookies noisettes, cacahuètes, pékans, chocolat.

Sablés Breton, Orléans, Normands.

Romia's

Cigarettes

Langues de chat

Tuiles amandes, oranges

Madeleines vanille, citron

Financier amande, noisette, pistache, chocolat

Moelleux chocolat

Muffins vanille - pépites de chocolat

Fours moelleux amande...



Les glaces et sorbets

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Pots de glaces 1L

Vanille, Chocolat, Praliné, Caramel, Yaourt, Café, Pistache.

Sorbets 1L

Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Passion, Mangue, Coco, Ananas, Citron vert, Orange, Yuzu, Pamplemousse, Melon, Pomme, Poire

Insolites 1L

Champagne rosé, Mojito, Passion-Grenade-Gingembre, Orange-Mangue-Cassis, Citron-Basilic, Pomme verte-Kiwi- Papaye.

Pots gourmands

(Glace vanille, sauce caramel et noix de pékans caramélisées), (Sorbet coco, sorbet passion, coulis exotique et meringue craquante), (sorbet fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges et meringue craquante), (chocolat façon stracciatella)...

Batonnets

Vanille, Chocolat, Praliné, Caramel, Yaourt, Café, Exotique, Framboise, Citron...

Milles-Feuilles de sorbets

Sorbet coco, sorbet passion, sorbet citron vert, sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet cassis

Profiteroles glacées

- Pâte à choux, nougatine craquante, glace vanille, sauce chocolat. - Pâte à choux, nougatine craquante, mix de sorbets, coulis fruits rouges

Coco-Passion-Meringue, Fraise-Framboise-Meringue, Vanille- Chocolat-Meringue, Citron Framboise-Meringue, Passion-Fraise-Meringue



Pâtisserie nouvelle tendance

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Tartelette exotique

Biscuit banane, crémeux exotique, ganache montée vanille, compotée ananas et passion.

Black'cass

Biscuit pâte à choux pistache, croustillant pistache, compotée de cassis et ganache montée pistache.

Granny

Biscuit noisette et citron vert, gelée de pomme et mousse pomme.

Cacao

Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.

Caraïbes

Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir.

Sweety

Biscuit vanille, compotée de framboise, ganache montée.

