



# Formation intensive 2 jours

Pour les *passionnés* & les *professionnels*

Que vous souhaitiez vous perfectionner pour le plaisir, apprendre de nouvelles techniques ou développer un nouveau projet professionnel, la formation intensive de 2 jours proposée par Moments etc. vous permettra d'acquérir toutes les bases et techniques de décoration de sablés au glaçage royal.



*A propos de Camille, fondatrice de Moments etc.*

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 !



## Matériel mis à disposition pour chaque participant(e) :

- 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.

## 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

---

### FORMATION 2 JOURS

**Durée : 16h00 - de 9h30 à 13h00 et de 14h00 à 17h30**

**Tarif : 1200€\*\* par personne et par formation**

Hors hébergement & repas, maximum 3 personnes par session\*

\*Possibilité de formation privée sur demande et sur devis

\*\*Possibilité de règlement en 2x ou 3x sans frais

---

**Lieu de la formation : 3 Rue Auguste Pellet 30000 Nîmes**

**Moments-etc.com**

# Programme



## La décoration de sablés de A à Z

### JOUR 1 // MATIN - 9h30 à 13h00

#### Avant-Propos (si participants professionnels)

Point sur la réglementation actuelle : Formation Haccp / Normes d'hygiène / Aménagement des locaux...

#### Réalisation d'une pâte sablée

- Confection d'une pâte sablée
- Emporte-piçage des sablés à l'emporte-pièce ou au scalpel pour des formes personnalisées
- Cuisson des sablés & tips et astuces pour une cuisson homogène et des sablés qui ne se déforment pas à la cuisson

#### Le glaçage royal

- Confection du glaçage royal à la poudre de meringue
- Point sur les différents types de colorants alimentaires, les différentes marques
- Découverte et préparation de **4 différentes textures de glaçage** :
  - Contours
  - "Flooding" ou remplissage
  - Détails en relief,
  - Texture adaptée à l'écriture
- Préparation de poches de glaçage de différentes textures et couleurs
- Remplissage des poches à douilles : matériels utilisés, les différentes techniques

### JOUR 1 // APRES-MIDI - 14h00 à 17h30

#### Glaçage royal

- Entraînement sur des feuilles d'exercices pour appréhender les différentes textures préparées le matin



## JOUR 1 // APRES-MIDI - 14h00 à 17h30

### Décoration de sablés

- Réalisation des contours de chaque sablé
- Remplissage chaque sablé de glaçage uni ou de plusieurs couleurs
- Apprentissage de la technique du "wet on wet"
- Séchage & tips de Camille pour un séchage régulier et rapide et pour un glaçage lisse et brillant
- Travail de détails (fleurs, feuilles, détails spécifiques selon le thème de la formation)

### Le vidéoprojecteur, l'outil indispensable à la précision

- Initiation à la décoration à l'aide du rétroprojecteur
- Projection et reproduction d'illustrations et d'écritures

## JOUR 2 // MATIN - 9h30 à 12h30

### Le glaçage royal : la texture parfaite pour l'écriture

- Confection de la texture dédiée à l'écriture sur sablés.
- Entraînement à partir de fiches d'exercices pour maîtriser au mieux l'utilisation de la poche à douilles
- Exercices spécifiques dédiés à l'écriture : écriture simple, typographie épaisses, fines, bâton, écriture attachée, calligraphie....

### Mise en application des différentes techniques sur les sablés décorés la veille

- Utilisation des feutres alimentaires
- Utilisation des couleurs métallisées (doré, argenté, rose gold)
- La peinture sur sablé
- Réalisation d'illustration complexes au projecteur

## JOUR 2 // APRES-MIDI - 14h00 à 17h30

### Décoration des sablés

- Finalisation de tous les sablés du thème choisi en utilisant toutes les techniques vues précédemment

**Pour connaître les prochaines dates de formation et faire une réservation :**

rendez-vous dans la boutique en ligne du site [www.moments-etc.com](http://www.moments-etc.com).