



les Formations

à la journée

Pour les *passionnés* & les *professionnels*

Que vous souhaitiez vous perfectionner pour le plaisir, apprendre de nouvelles techniques ou développer un nouveau projet professionnel, les différentes formations proposées par Moments etc. vous permettront d'acquérir toutes les bases et techniques de décoration de sablés au glaçage royal.

4 formations sont proposées et disponibles :

- **FORMATION #1 : Les bases de la décoration de sablés**
- **FORMATION #2 : Le glaçage royal sous toutes ses formes**
- **FORMATION #3 : L'écriture sur sablé**
- **FORMATION 3 JOURS : La décoration de sablés de A à Z**



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 (si besoin, la créatrice n'en utilisant que très rarement)
- des colorants, peintures et feutres alimentaires
- Un lot de 15 à 20 sablés 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)

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 au blanc d'œuf
- Une recette de glaçage royal à la poudre de meringue

FORMATIONS #1, #2, #3

Durée : 8h - de 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00

Tarif : 650€ par personne et par formation

minimum 2 personnes et maximum 3 personnes par session*

PACK FORMATION 3 JOURS

Durée : 24h - de 9h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00

Tarif : 1800€ par personne et par formation**

Hors hébergement, minimum 2 personnes et maximum 3 personnes par session*

*Possibilité de formation privée sur demande et sur devis

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

Lieu des ateliers : 39 rue Roussy 30000 Nîmes

Moments-etc.com



Formation #1

Les bases de la décoration de sablés

MATIN - 9h00 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-pièçage 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





APRES-MIDI - 14h00 à 18h00

Préparation du glaçage royal

Préparation du glaçage et coloration

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

Décoration des sablés

Décoration des sablés et mise en application des différentes techniques

- Entraînement à partir de fiches d'exercices permettant d'apprendre ou de perfectionner l'utilisation de la poche à douille
- Réalisation des contours de chaque sablé
- Remplissage chaque sablé de glaçage uni ou de plusieurs couleurs en utilisant la technique du wet on wet
- Séchage & Tips de Camille pour un séchage régulier et rapide et pour un glaçage lisse et brillant
- Ajout de détails (fleurs, feuilles, détails spécifiques selon le thème de la formation)

Tour d'horizon des différentes techniques plus poussées de décoration

- Écriture sur sablé
- Utilisation de pochoirs
- Réalisation de fleurs complexes
- Utilisation du vidéoprojecteur
- Peinture sur sablé
- Utilisation des couleurs métallisées (doré, argenté, rose gold)

Pour connaître les prochaines dates de formation, merci de nous contacter par mail : Camille@moments-etc.com



Formation # 2

Le glaçage sous toutes ses formes

MATIN - 9h00 à 13h00

Avant-Propos (si participants professionnels)

Point sur la réglementation actuelle :

- Formation Haccp
- Normes d'hygiène
- Aménagement des locaux...

Fiche d'identité d'une pâte sablée

A partir de sablés déjà réalisés, tous les conseils et astuces pour réussir une pâte sablée et obtenir des sablés réguliers, qui ne se déforment pas à la cuisson

Préparation du glaçage royal

Préparation du glaçage et coloration

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



Décoration des sablés

- Entraînement à partir de fiches d'exercices permettant d'apprendre ou de perfectionner l'utilisation de la poche à douille

APRES-MIDI - 14h00 à 18h00

Décoration des sablés

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

Mise en application des différentes techniques en glaçage royal

- Les fleurs simple et plus complexes
- Les imprimés et effets fondus
- L'utilisation de pochoirs
- Les feutres alimentaires
- Les couleurs métallisées (doré, argenté, rose gold)
- La peinture sur sablé



Pour connaître les prochaines dates de formation, merci de nous contacter par mail : Camille@moments-etc.com



Formation # 3

L'écriture sur sablé

MATIN - 9h00 à 13h00

Avant-Propos (si participants professionnels)

Point sur la réglementation actuelle :

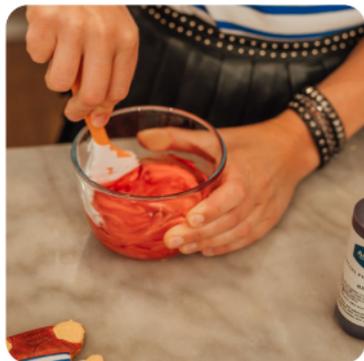
- Formation Haccp
- Normes d'hygiène
- Aménagement des locaux...

Fiche d'identité d'une pâte sablée

A partir de sablés déjà réalisés, tous les conseils et astuces pour réussir une pâte sablée et obtenir des sablés réguliers, qui ne se déforment pas à la cuisson

Le glaçage royal : la texture parfaite pour l'écriture

- Confection du glaçage royal et préparation de la texture dédiée à l'écriture sur sablée.
- 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...



APRES-MIDI - 14h00 à 18h00

Le vidéoprojecteur, l'aide indispensable à l'écriture

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



Décoration des sablés

Mise en application des techniques et exercices testés pour réaliser différents types d'écriture sur des sablés déjà glacés

Pour connaître les prochaines dates de formation, merci de nous contacter par mail : Camille@moments-etc.com

Formation 3 jours

La décoration de sablés de A à Z

JOUR 1 // MATIN - 9h00 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-pièçage 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



JOUR 1 // APRES-MIDI - 14h00 à 18h00

Le glaçage royal

- Confection du glaçage royal au blanc d'oeuf
- Présentation d'une recette de glaçage à la poudre de meringue
- Préparation du glaçage et coloration
- 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
- Entraînement sur des feuilles d'exercices pour appréhender les différentes textures

JOUR 2 // MATIN - 9h00 à 13h00

Décoration de sablés

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

JOUR 2 // APRES-MIDI - 14h00 à 18h00

Mise en application des différentes techniques

- Les fleurs simple et plus complexes
- Les imprimés et effets fondus
- L'utilisation de pochoirs
- Les feutres alimentaires
- Les couleurs métallisées (doré, argenté, rose gold)
- La peinture sur sablé

JOUR 3 // MATIN - 9h00 à 14h00



Le glaçage royal : la texture parfaite pour l'écriture

- Confection du glaçage royal et préparation de la texture dédiée à l'écriture sur sablée.
- 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....

JOUR 3 // APRES-MIDI - 14h00 à 18h00

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

Décoration des sablés

Mise en application des techniques et exercices testés pour réaliser différents types d'écriture sur des sablés déjà glacés

Pour connaître les prochaines dates de formation, merci de nous contacter par

mail : Camille@moments-etc.com