Stage Cakes 2017

LES STAGES DE VERDELOT

1 journée

Arrivée : **8h00**
(Fin du stage : 16h)

29 mars	30 mars	28 septembre	27 novembre

Descriptif du stage

Au cours de ce stage au programme de production très complet, vous détaillerez toutes les étapes qui conduisent à la fabrication d'une viennoiserie de haute qualité, avec nos farines dédiées à ces produits. Vous vous initierez également à la production de cakes, dont le moulin détient quelques recettes originales, gages de succès.
Une viennoiserie de qualité contribue souvent à la bonne renommée d'une boulangerie. La faire soi-même et le faire savoir, sont des atouts précieux pour votre commerce.

Produits travaillés

- Cakes entremets
- Marbré au chocolat
- Cake orange / Cake citron / Cake aux fruits
- Pain d'épices
- Cannelé de Bordeaux
- Cake pomme / caramel
- Mœlleux au chocolat
- Madeleine
- Financier
- Congolais
- Quatre-Quart breton
- Brownies

Modalités d'inscription

Les stages sont limités à un maximum de 8 participants. Mercide vous inscrire très vite dès que vous aurez choisi une date, auprès de votre commercial, ou bien auprès de Christelle. En cas de non-venue, merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous puissions proposer la place à un de vos collègues.

Un livret de recettes complet est distribué au début de chaque stage
(possibilité de prendre des notes)

artisan boulanger

Moulins Bourgeois

Tél. (Moulin) **: 01 64 04 81 04**
Tél. (Christelle) **: 01 64 04 82 75**

77510 VERDELOT
www.moulins-bourgeois.com