

Stage Viennoiseries/ pâtes levées 2017



2 journées
(Hébergement sur place)

Arrivée : 8h30
(Fin du stage : le 2^{ème} jour
dans l'après-midi)

8 et 9 février

6 et 7 mars

29 et 30 mai

4 et 5 octobre

6 et 7 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.

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

Pâte levée feuilletée :

- Croissant
- Pain au chocolat
- Viennoiserie bicolore
- Triangle au citron
- Toupie au chocolat
- Feuilletage inversé

Pâte levée :

- Gâche
- Pogne de Romans
- Battu Picard
- Stollen
- Panettone
- Roulé chocolat pistache

Modalités d'inscription



Les stages sont limités à un maximum 6 participants. Merci de 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
boulangier



Moulins Bourgeois

Tél. (Moulin) : 01 64 04 81 04

Tél. (Christelle) : 01 64 04 82 75

77510 VERDELOT

www.moulins-bourgeois.com

