



LES CAKES

STAGES Bourgeois

1 JOUR

ARRIVÉE : 8H00 / Fin du stage : 16h00

SESSIONS

① 14 mai 2018

② 15 mai 2018

③ 4 octobre 2018



DESCRIPTIF DU STAGE

Les cakes participent pleinement au succès d'une boulangerie-pâtisserie, aussi nous leur dédions depuis plusieurs années un stage avec quelques autres produits phare.

Il faut être conscient que les atouts du cake sont nombreux : il se conserve très bien, il offre une grande variété possible de parfums et se vend à la part ou entier avec un prix intéressant, pour le consommateur comme pour le boulanger. Il se consomme au goûter ou bien comme dessert et bien réalisé c'est un plaisir des yeux.

Le moulin détient quelques recettes originales qu'il sera heureux de vous faire partager au cours d'une journée au programme très riche.

Un livret de recettes complet est remis au début de chaque stage.

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-quarts breton

Brownies

MODALITÉS D'INSCRIPTION

LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 8 PARTICIPANTS.

Dès que vous aurez choisi une date, inscrivez-vous très vite auprès de votre commercial ou de Christelle.

En cas d'empêchement merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous propositions votre place à un de vos collègues, (repas sur place assuré).

LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77510 Verdelot

CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**

Christelle - tél. : **01 64 04 82 75**



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com