

INITIATION LEVAIN

ZÉRO LEVURE, PÉTRISSAGE MANUEL

STAGES Bourgeois

2 JOURS / Hébergement sur place

ARRIVÉE : 8H30 / Fin du stage : le 2^e jour dans l'après-midi

SESSIONS

1 16 et 17 janvier 2018

3 26 et 27 mars 2018

5 28 et 29 mai 2018

7 1 et 2 oct. 2018

2 14 et 15 février 2018

4 18 et 19 avril 2018

6 25 et 26 juin 2018

8 28 et 29 nov. 2018



DESCRIPTIF DU STAGE

Ce stage se vit comme une expérience de retour aux sources du métier de boulanger. Le pétrissage manuel et l'usage exclusif du levain permet à chacun de retrouver des sensations perdues ou inconnues.

- Phase d'échange et de théorie sur le levain et le contenu du stage pendant une demi-journée avec des supports vidéo.

- Phase pratique au fournil pendant un jour et demi : à l'issue du temps consacré au pétrissage manuel, le groupe va s'initier à la confection, à l'usage du levain, aux temps de fermentation jusqu'à la cuisson de plusieurs sortes de pains (tourte de meule, tourte de seigle, pain façonné à la main).

Fondé sur l'échange et la curiosité entre professionnels, ce stage contribue à l'avenir de la boulangerie artisanale en l'ancrant dans son savoir-faire.

Un livret de recettes complet est remis au cours du stage.

“ J'ai vécu 2 jours très forts en partages et en émotions ; voir cuire des pains sans levure, sans pétrissage mécanique, c'est troublant, tout comme voir les stagiaires ébahis comme moi par les résultats. ”

Pascal, commercial du moulin

MODALITÉS D'INSCRIPTION

LES STAGES SONT LIMITÉS À UN MAXIMUM DE 6 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 proposons votre place à un de vos collègues en garantissant son hébergement, (repas sur place assurés).

LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77 510 Verdelot

CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**

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



77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com