

# LEVAIN PERFECTIONNEMENT

# STAGES Bourgeois

**2 JOURS** / Hébergement sur place

**ARRIVÉE : 8H30** / Fin du stage : le 2<sup>e</sup> jour dans l'après-midi

## SESSIONS

1 29 et 30 janvier 2018

2 19 et 20 mars 2018

3 23 et 24 avril 2018

4 27 et 28 juin 2018

5 8 et 9 octobre 2018

6 19 et 20 nov. 2018



## DESSCRIPTIF DU STAGE

Ce stage exigeant est destiné aux boulangers qui désirent développer leur production à partir de leur propre levain, dur ou liquide. Le stage traite des sujets clés de la confection et de la conservation des levains.

Au-delà de produits spécifiques (tourtes de seigle, pain à la coupe, etc.), le stage permet aussi d'aborder la question d'une production 100% levain sur tous types de produits. On insistera aussi sur les qualités des levains en termes de goût et la capacité pour chacun d'apporter une touche personnelle à son levain. Il sera fait usage d'un fermenteur à levain.

**Nous demandons à chacun de venir avec son/ses levains pour un échange constructif entre participants.**

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

## 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 proposons votre place à un(e) de vos collègues en garantissant son hébergement, (repas sur place assurés).



## PRODUITS TRAVAILLÉS

Baguette de Tradition  
(avec les farines  
Reine des Blés et Sauvage)

Baguette courante

Tourte de meule / La Paume  
(recette Alain Passard)

Tourte de seigle

Paillasse de Lodève

Intégral  
(farine type 150, 80 ou 110)

Grand épeautre

Sarrasin

Pâte levée feuilletée

Pâte levée

Ciabatta

Pain à la coupe

Pain aux trois fruits  
(raisin / noisette / pistache)

Viennoiseries (option)

Brioches (option)

> Utilisation pendant le stage des «Carrés Bourgeois» et de farines biologiques.

## 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