



VIENNOISERIES PÂTES LEVÉES

STAGES Bourgeois

2 JOURS / Hébergement sur place

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

SESSIONS

1 21 et 22 février 2018 2 28 et 29 mars 2018 3 23 et 24 mai 2018 4 22 et 23 octobre 2018 5 3 et 4 décembre 2018



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

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.

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

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

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