



LE SUCRÉ

STAGES Bourgeois

1 JOUR

ARRIVÉE : 8H00 / Fin du stage : 16h00

SESSIONS

1 4 avril 2018

2 11 octobre 2018



DESSCRIPTIF DU STAGE

Effectué au sein de notre laboratoire de pâtisserie, ce stage d'une journée très complète permet de revisiter tous les grands classiques d'une pâtisserie simple et généreuse, indispensables au succès d'une boulangerie-pâtisserie.

On ne recherche pas ici la sophistication, mais une forme de perfection dans la simplicité et la qualité.

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



PRODUITS TRAVAILLÉS

Tarte clafoutis
aux fruits de saison

Gâteau Basque

Tarte Marcellin

Tarte d'automne

Tarte pomme /
amande, noix, orange

Clafoutis amande
aux fruits

Tarte abricot, streusel
pistache / cannelle

Kouign Aman

Tarte Linzer

Tarte aux marrons
et aux agrumes

Tarte exotique

Tarte chocolat revisitée

Tarte aux spéculos

Tarte Multifruits

Tarte aux fruits rouges
et amandes

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(e) de vos collègues, (repas sur place assuré).

LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77 510 Verdelot

CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**

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



Moulins Bourgeois

77510 VERDELOT

moulins-bourgeois.com