



# VIENNOISERIES

# STAGES Bourgeois

**2 JOURS** / Hébergement sur place

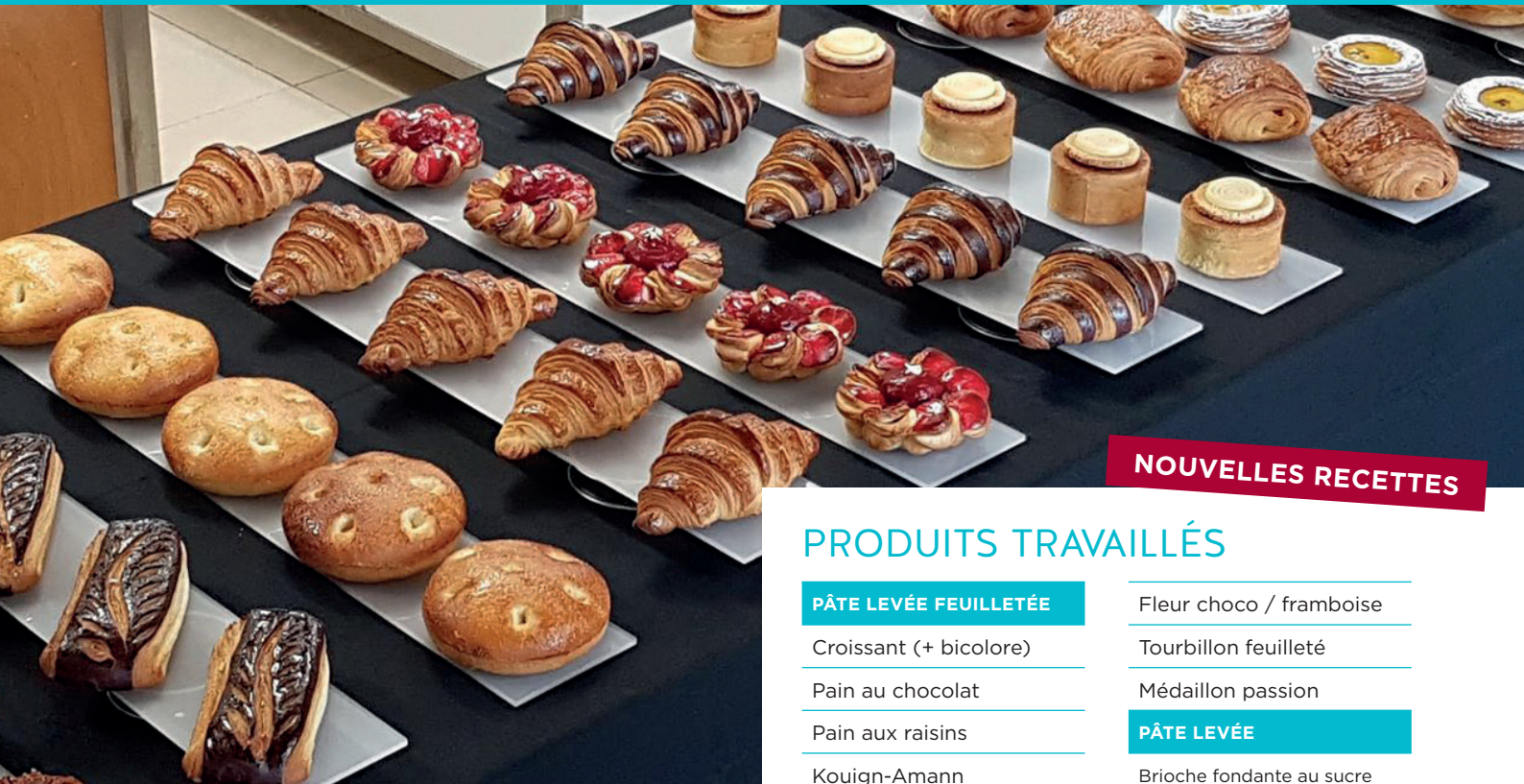
**ARRIVÉE : 8H30** / Fin du stage : le 2<sup>e</sup> jour dans l'après-midi

## SESSIONS

1 9 et 10 janvier 2019  
2 18 et 19 février 2019

3 5 et 6 mars 2019  
4 22 et 23 mai 2019

5 9 et 10 octobre 2019  
6 2 et 3 décembre 2019



**NOUVELLES RECETTES**

## PRODUITS TRAVAILLÉS

### PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Croissant (+ bicolore)

Pain au chocolat

Pain aux raisins

Kouign-Amann

Praliné feuilletine

Roulé framboise / citron vert

Fleur choco / framboise

Tourbillon feuilleté

Médaille passion

### PÂTE LEVÉE

Brioche fondante au sucre

Brioche citron / noix de coco

Brioche poire / chocolat

## 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 proposons votre place à un(e) 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