



CAKES

STAGES Bourgeois

1 JOUR

ARRIVÉE : 8H00 / Fin du stage : 16h00

SESSIONS

1 26 février 2020 2 27 février 2020 3 27 mai 2020 4 28 mai 2020 5 1^{er} oct. 2020 6 5 nov. 2020



NOUVELLES RECETTES

DESCRIPTIF DU STAGE

Les atouts du cake sont nombreux : il se conserve très bien, il offre une grande variété de parfums et se vend à la part ou entier à un prix intéressant, pour le boulanger et ses clients.

Les cakes participent pleinement au succès d'une boulangerie-pâtisserie. Il se consomme au goûter ou comme dessert et bien décoré, par exemple de fruits confits ou de fruits secs, c'est un plaisir des yeux.

Le moulin développe quelques recettes originales qu'il sera heureux de vous faire partager au cours d'une journée au programme très riche.

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

PRODUITS TRAVAILÉS

CAKES SUCRÉS

Cake orange / cake citron

Cake noisettes

Cake noisettes / crème de marron

Cake « Café Gourmand »

Cake chocolat / framboise

Fraise basilic

CAKES SALÉS

Olives

Tomates séchées / feta

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 propositions votre place à un(e) de vos collègues, (repas sur place assuré).

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