

LEVAIN PERFECTIONNEMENT

STAGES Bourgeois

2 JOURS / Hébergement sur place

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

SESSIONS

1 5 et 6 février 2020	3 6 et 7 avril 2020	5 29 et 30 juin 2020	7 21 et 22 oct. 2020
2 16 et 17 mars 2020	4 6 et 7 mai 2020	6 21 et 22 sept. 2020	8 2 et 3 déc. 2020



DESCRIPTIF 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 avvertir dans les meilleurs délais, afin que nous propositions 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)	Sarrasin
Baguette de Tradition Bio	Pain d'antan
Baguette courante	Pain à la coupe
Tourte de meule	Pain Scandinave
Pain « Blés Paysans »	Pain aux Céréales
Pain Complet	Ciabatta
Tourte de seigle	Châtaigne
Paillasse de Lodève	Pain aux trois fruits (raisin / noisette / pistache)
Epeautre et petit épeautre	Pâtes Levées Feuilletées (option)
	Brioche (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