



VIENNOISERIES

STAGES Bourgeois

2 JOURS / Hébergement sur place

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

SESSIONS

1 3 et 4 février 2020

3 14 et 15 avril 2020

5 2 et 3 juin 2020

7 19 et 20 oct. 2020

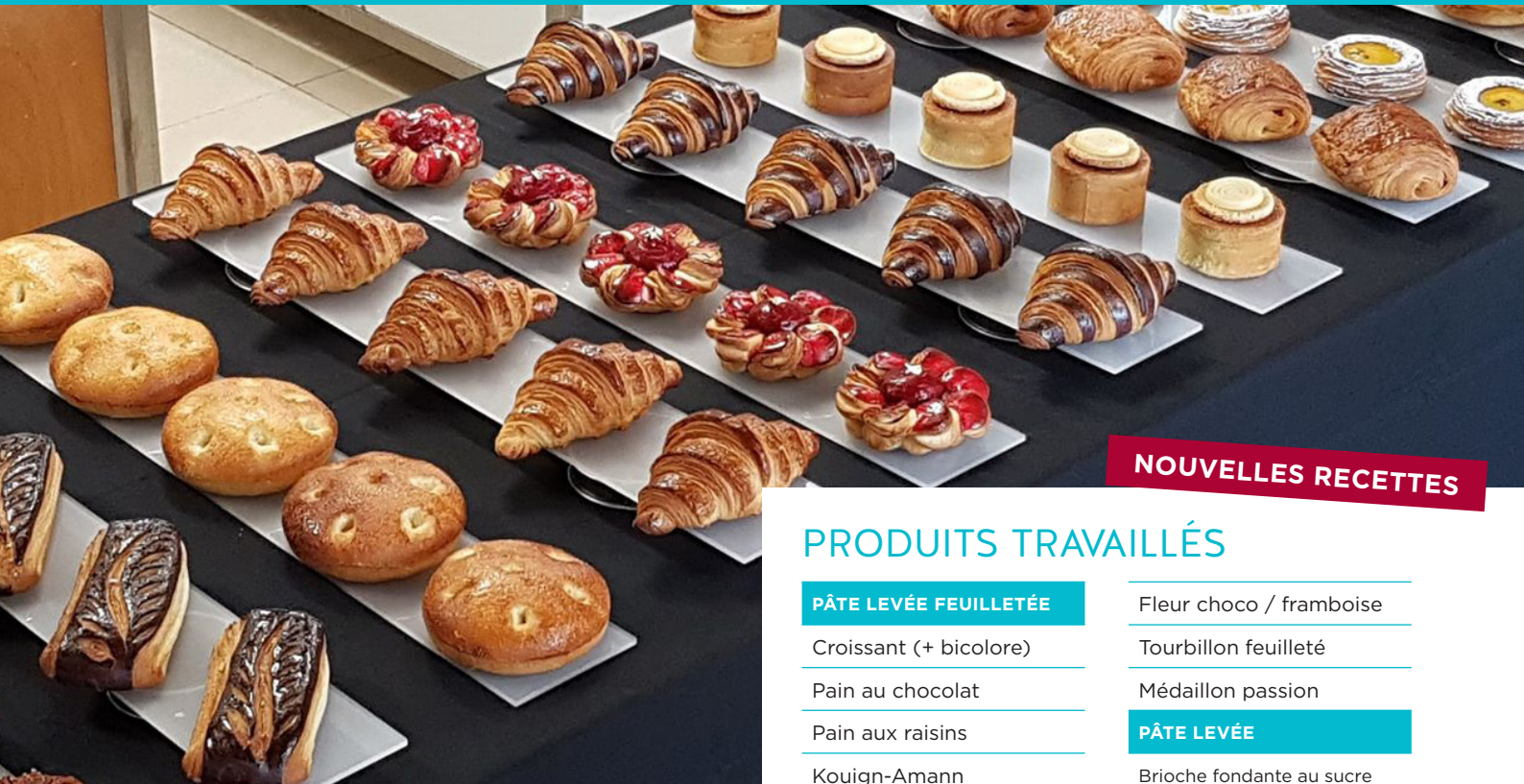
9 30 nov et 1^{er} dec. 2020

2 11 et 12 mars 2020

4 11 et 12 mai 2020

6 9 et 10 sept. 2020

8 9 et 10 nov. 2020



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 avvertir 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