

# LEVAIN PERFECTIONNEMENT

# STAGES Bourgeois

**2 JOURS** / Hébergement sur place

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

**SESSIONS**  1 25 et 26 janvier 2021  3 17 et 18 mars 2021  5 20 et 21 mai 2021  7 22 et 23 sept. 2021  9 22 et 23 nov. 2021  
2 1 et 2 février 2021 4 19 et 20 avril 2021 6 28 et 29 juin 2021 8 25 et 26 oct. 2021



## DÉVELOPPER SON IDENTITÉ BOULANGÈRE GRÂCE AU LEVAIN NATUREL

La production de pains au levain naturel est aujourd'hui plébiscitée par les consommateurs et une part grandissante des artisans boulangers. S'il est possible de débiter par l'introduction d'une ou plusieurs références fermentées au levain dans sa gamme, l'acquisition d'un savoir-faire spécifique reste nécessaire pour aller plus loin.

Ce stage de 2 jours permet de passer en revue l'ensemble des sujets permettant de maîtriser pleinement une production à partir de son propre levain, dur ou liquide. La diversité des produits réalisés permet d'envisager la construction d'une offre à l'identité singulière, portée par la saveur unique du levain entretenu par un artisan.

Plus qu'un simple ingrédient, cet agent de fermentation unique est traité ici comme la clé de voute d'une boulangerie engagée dans une logique d'alimentation saine et responsable, tout en démontrant que l'organisation et la rigueur permettent de l'employer avec des résultats réguliers.

**Nous demandons à chacun de venir avec son/ses levains pour un échange constructif entre participants.**

## 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 proposons votre place à un(e) de vos collègues en garantissant son hébergement, (repas sur place assurés).

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

## PRODUITS TRAVAILÉS

|   |  |
|---|--|
| Baguette de Tradition (avec la farine La Sauvage) | Pain Khorasan                                  |
| Baguette de Tradition Bio                         | Pain au sarrasin                               |
| Durum (baguette au blé dur)                       | Pain d'antan                                   |
| Tourte de meule                                   | Pain Norvégien                                 |
| Pain « Blés Paysans »                             | Pain aux céréales                              |
| Pain Complet                                      | Ciabatta                                       |
| Tourte de seigle                                  | Pain à la châtaigne (en fonction de la saison) |
| Paillasse de Lodève                               | Pain à la coupe et ses variantes               |
| Pain d'épeautre                                   | Pâtes Levées Feuilletées (option)              |
| Pain petit épeautre (engrain)                     | Brioche (option)                               |

> Utilisation pendant le stage de farines biologiques.

## LIEU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77510 Verdelot

**NOUVEAU**

**Stages dans un fournil au cœur de Paris - 7 Quai d'Anjou Paris 4**

> Le repas du midi est assuré sur place  
> L'hébergement n'est pas prévu

## CONTACTS

Moulin - tél. : **01 64 04 81 04**  
Christelle - tél. : **01 64 04 82 75**

  
Moulins Bourgeois

**77510 VERDELOT**  
moulins-bourgeois.com