



2 JOURS / Hébergement sur place

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

SESSIONS

1 28 et 29 janvier 2021

▲ 3 8 et 9 mars 2021

4 6 et 7 avril 2021

5 3 et 4 mai 2021

6 2 et 3 juin 2021

7 13 et 14 sept. 2021

8 7 et 8 oct. 2021

9 2 et 3 nov. 2021

10 1 et 2 déc. 2021



TEXTURES

Une belle viennoiserie attire la clientèle, une bonne viennoiserie la fidélise. Qu'elles soient feuilletées ou briochées, ces gourmandises sont la signature d'un artisan lorsqu'elles sont réalisées avec soin et savoirfaire. Au cours de ce stage de 2 jours, les fondamentaux sont abordés, ainsi que de multiples déclinaisons parfumées et colorées, qui créent de l'attrait au sein d'une vitrine et apportent au poste de tourier de la diversité. L'emploi d'une farine dédiée à cet usage, ainsi que des procédés rigoureux seront des éléments clés transmis ici, pour une production régulière et qualitative. 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 proposions votre place à un(e) de vos collègues en garantissant son hébergement, (repas sur place assurés).

PRODUITS TRAVAILLÉS

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Croissant (+ bicolore)

Pain au chocolat

Pain aux raisins

Kouian-Amann

Praliné feuilletine Fleur feuilletée citron

Fleur choco / framboise

Brioche feuilletée

Brioche chocolat

PÂTE LEVÉE

Brioche amande/raisin

Tourbillon feuilleté

Médaillon passion

Brioche fondante au sucre

LIFU DU STAGE

Moulins Bourgeois - 77510 Verdelot



Stages dans un fournil au cœur de Paris -7 Quai d'Anjou Paris 4 > Le repas du midi est assuré sur place



