

Stage Pâtes Levées 2016



1 journée

Arrivée : 8h00
(Fin du stage : 16h)

26 avril

31 mai

1^{er} juin

2 juin

8 novembre

9 novembre

10 novembre



Descriptif du stage

Ce stage intense permet de confronter la bonne maîtrise de la technique des pâtes levées, notamment briochées, à des recettes très spécifiques, que le stagiaire réalisera en condition réelle tout au long de sa formation, au cours d'une journée bien remplie.

Produits travaillés

- Gâche
- Brioche provençale
- Cramique
- Panettone
- Kougelhopf
- Brioche feuilletée
- Pogne de Romans
- Battu Picard
- Brioche parisienne
- Brioche vendéenne
- Tarte de Noël (2^{ème} semestre)
- Roi Bordelais
- Saint Génix
- Stollen
- Pastis Landais
- Mouna
- Douceur de fêtes (2^{ème} semestre)
- Nanterre



Modalités d'inscription



Les stages sont limités à un maximum de 6 participants. Merci de vous inscrire très vite dès que vous aurez choisi une date, auprès de votre commercial, ou bien auprès de Christelle. En cas de non-venue, merci de nous avertir dans les meilleurs délais, afin que nous puissions proposer la place à un de vos collègues.

Un livret de recettes complet
est distribué au début de chaque stage
(possibilité de prendre des notes)

artisan
boulanger



Moulin Bourgeois

Tél. (Moulin) : 01 64 04 81 04

Tél. (Christelle) : 01 64 04 82 75

77510 VERDELOT

www.moulin-bourgeois.com

