



STAGE COURT PAINS SPÉCIAUX ET FANTAISIES

TROIS JOURS – 21 HEURES

Présentation du programme

À propos

Cette formation vous apprendra à ajouter une touche d'originalité à vos produits en maîtrisant la manipulation et les spécificités des différentes farines, locales et internationales, tout en respectant les traditions artisanales.

Vous pourrez diversifier votre offre et séduire vos clients avec des viennoiseries uniques et savoureuses, alliant techniques classiques et innovations modernes.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Introduction aux pains spéciaux et fantaisie : Définition et importance des pains spéciaux. Histoire et évolution des pains fantaisie.

Les ingrédients clés et leurs rôles : Farines spéciales : complète, seigle, épeautre, Fruit à pain, patate douce, igname etc. Ingrédients additionnels : Graines, fruits secs, légumes, herbes et épices. Agents levants : Levain naturel, levures spéciales.

Techniques de préparation : Pétrissage avancé : techniques manuelles et mécaniques.

Fermentation contrôlée : températures, temps et astuces. Façonnage artistique : Techniques pour des formes et des motifs créatifs. Cuisson : Températures spécifiques et finitions

Variétés de pains spéciaux : pain de seigle, pain aux céréales et graines, pain aux fruits secs et noix, pain aux farines de locaux.

Pains fantaisie : pain tressé et décoratif, pain en forme de couronne, fleurs, animaux, etc. Techniques de marquage et de décoration.

Ateliers pratiques : réalisation de diverses recettes de pains spéciaux, création de pains fantaisie selon les techniques apprises, personnalisation des pains selon les goûts et préférences.

À savoir

Stage pratique et participatif.

Modalité d'évaluation :

- Test de positionnement en début et en fin de stage.
- Bilan de fin de formation.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Pour connaître les coûts de cette formation, voir **notre fiche tarif :**
(<https://igbp.fr/tarifs-des-formations/>)

Des possibilités de financement existent :
Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
3 jours – 21 heures

Enseignement :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Attestation de stage