

STAGE COURT PAINS AROMATIQUES FIBRES & LEVAINS

TROIS JOURS – 21 HEURES

Présentation du programme

À propos

Notre formation « Pains aromatiques, fibres et levains » est conçue pour apporter ou approfondir vos connaissances et compétences dans la fabrication de pains sains et savoureux.

Nous explorerons les techniques de préparation de pains aromatiques riches en fibres, utilisant les farines complètes bio, semi-complètes ou non panifiables, les graines de légumineuses, les légumes, les fruits et le levain naturel, pour une saveur et une texture inégalées.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et ingrédients essentiels :

- Importance des pains aromatiques, avantages des pains riches en fibres, histoire et science du levain naturel.
- Farines complètes et alternatives : blé complet, seigle, épeautre, etc. ; fibres naturelles : lin, chia, psyllium.
- Herbes, épices et arômes naturels : romarin, thym, cumin, zeste d'agrumes, ail, oignons caramélisés.

Techniques de préparation du levain :

- Création et entretien du levain : étapes et conseils.
- Levain liquide et levain dur : comparaison et utilisation.
- Propriétés et effets du levain sur la pâte et le goût du pain.

Fabrication des pains aromatiques et riches en fibres :

- Pétrissage et fermentation : techniques pour une texture parfaite ; incorporation des ingrédients aromatiques.
- Façonnage et décoration : pains attractifs et appétissants ; cuisson : températures et temps optimaux.

Variétés et ateliers pratiques :

- Pain au romarin et à l'ail, pain aux graines et céréales, pain au cumin et zeste d'orange, pain aux noix et herbes de Provence.
- Stage pratique et participatif : exercices d'application des techniques apprises.

À savoir

Modalité d'évaluation :

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

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

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

Prix :

1 188 €

Lieux :

Locaux d'IGBP

Date :

18 - 19 - 20 février 2027

22 - 23 - 24 juillet 2027

Durée :

3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :

Présentiel

Capacité d'accueil :

10 participants

Finalité :

Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :

Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :

Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :

Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :

Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.