

LES BÛCHES

Lundi
10 Septembre 2018



Animé par **Nicolas BARBET**
(Artisan et formateur)

Objectif du stage : Découvrir une nouvelle gamme de bûches actuelles et qui répondent à l'attente des consommateurs, toujours en quête de nouveautés soignées et succulentes. Mise en œuvre de techniques adaptées pour une production de boutique rentable et organisée !

Contenu de la formation : (4 recettes de bûches étudiées)

- **Saveur Normande** Dacquoise noisette, crème brûlée vanille, crème onctueuse caramel
- **Coup de soleil** Pain de gène citron, crème onctueuse citron vert, insert fraise marra des bois
- **Impératrice** Crème légère vanille, Joconde pistache, confit fraise, mousseline pistache
- **Souvenir Italie** Crème onctueuse mascarpone, insert abricot, biscuit léger et sablé breton

Horaire des
Stages :
9h – 17h
dont 1h déjeuner

FEDERATION DE LA BOULANGERIE

QUEVEN - VANNES

Tél : 02.97.46.46.60

www.boulangerie56.com

contact@boulangerie56.com

