

TECHNIQUES ESSENTIELLES EN VIENNOISERIE



Objectif

Réaliser des viennoiseries de base : croissants, brioches, pains au chocolat...

Contenu

Comprendre l'importance des pesées en pâtisserie

Les fondamentaux sur les pâtes levées de base pour l'élaboration de brioches et de petits pains

Les fondamentaux sur les pâtes levées feuilletées pour l'élaboration de croissants et de pains au chocolat

Réalisation de la pâte levée de base : la pâte à brioche

- Pétrissage manuel ou au robot
- Façonnage
- Cuisson

Réalisation de la pâte levée feuilletée

- Pétrissage
- Tourrage
- Façonnage
- Cuisson

Modalités

Pré-requis : Maîtriser les fondamentaux de la boulangerie - pâtisserie

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier

Calendrier et durée

Durée : 2 jours - 14 heures

Plusieurs sessions dans l'année

Nous consulter pour les dates

Financement

Tarifs : nous consulter

Lieu de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry Larbaud
bd Gabriel Péronnet 03300 CUSSET

Contact

Christophe BERNIGAUD, Conseiller en Formation Continue

☎ 04 70 97 78 58

christophe.bernigaud@ac-clermont.fr



Greta du bassin Dore Allier
bd du 8 mai 1945
03300 CUSSET
☎ 04 70 31 44 55
www.greta-doreallier.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes