



STAGES BOULANGERIE — PÂTISSERIE

**Destinés aux boulangers/boulangères et
Pâtissiers et Pâtissières professionnels(les)**

Stages animés par :



Jean-François FAYOLLE - MOF en Boulangerie



Christophe MICHAUD - Boulanger Conseil de la Minoterie



Sébastien LAGRUE - Champion du monde de la Chocolatine

**LIEU : AU FOURNIL DE LA MINOTERIE À CLELLES
1 JOURNÉE (8H-16H30)**

PRIX 180 € TTC REPAS COMPRIS / PERS / JOUR

**MODALITÉS D'INSCRIPTION
CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL
ou Laetitia**

PAR MAIL : COMMUNICATION@MINOTERIEDUTRIEVES.COM



Minoterie du Trièves - CORREARD et Fils
Rue du moulin 38930 CLELLES EN TRIÈVES
Tél. 04 76 34 41 13 - Mail : minoterie.trieves@wanadoo.fr - site internet :
www.minoteriedutrieves.com



CALENDRIER DES STAGES

2022



JANVIER/FÉVRIER



MARS



LUNDI 7 MARS

La fermentation sous tous ses aspects

(levain liquide / levain dur / poolish / levain de son et de céréales)

et les farines de Meule

Jean-François FAYOLLE

AVRIL

LUNDI 11 AVRIL

Les biscuits

Cookies-brownies-madeleines-allumettes-croquants-petits beurre-choco-financier-sablé breton-gâteau de Savoie revisité

Jean-François FAYOLLE

MAI (3 DATES)



LUNDI 9 MAI

MARDI 10 MAI

MERCREDI 11 MAI

Viennoiseries Maison

Sébastien LAGRUE

JUIN



LUNDI 20 JUIN

Le feuilletage

Les tourtes salées/croissants salés garnis/hot dog feuilleté/les rebloches/les foccacias garnies/les sandwiches

Jean-François FAYOLLE

JUILLET/AOÛT



SEPTEMBRE



OCTOBRE



LUNDI 24 OCTOBRE

La brioche sous tous ses aspects

Brioche feuilletée/brioche des Rois/St Genix-Babka/Pogne/La Mouna/Le St André/Tarte au sucre/Brioche Glacée

Jean-François FAYOLLE

NOVEMBRE

LUNDI 7 NOVEMBRE

Les gâteaux de voyage régionaux

Gâteau Basque/Gâteau de Savoie/Gâteau Dauphinois/Gâteau Châtaigne/Cannelés/Gâteau aux noix/Tarte Normande/Clafouti/Le Pastis Landais

Jean-François FAYOLLE

SUITE NOVEMBRE



LUNDI 14 NOVEMBRE

Les mignardises salées

Madeleines salées/mini cakes salés/mini-chaussons/mini-bouchées à la Reine/gaufres salées/roulés de croque-Monsieur/muffins salés/billes de chèvre frais

Jean-François FAYOLLE

SUITE NOVEMBRE

MARDI 15 NOVEMBRE
MERCREDI 16 NOVEMBRE

Galettes des Rois

Sébastien LAGRUE

DÉCEMBRE

