

Programme de Formation - La Fournée des Moulins

Formations sur une durée de deux jours

<u>Produits de la Boulangerie et de la Pâtisserie</u> Pain Bis Pain Blanc Brioche Macatia Coco Pizza Quatre Quarts Pâte Feuilletée	<u>Initiation à la Viennoiserie</u> Brioche Mauricienne Pain au Raisin Croissant Pain au Chocolat Brioche au Beurre (Fourrée) Muffin Crêpe Salée / Sucrée	<u>Formation en Viennoiserie</u> Pain au Lait Brioche Française Brioche Mauricienne Pâte Feuilletée Brioche à Tête Croissants / Pains au Chocolat / Couques Crèmes & Fourrage
<u>Petits Gâteaux Sucrés / Salés</u> Pâte Feuilletée (Triangles aux Amandes & Pies Poulet) Pâte Sablée (Batonnets au Fromage / Biscuits Coco) Cakes (Sucré / Salé) Tartelettes (Sucrées) / Quiche / Napolitaines Muffin Pépites Chocolat	<u>Formation en Boulangerie</u> Pain à l'Ancienne Pain Surprise Pain Baguette Pain Bis Pain Maison	<u>Pains & Viennoiseries de Tradition</u> Baguette de Tradition - Couronne Bordelaise Boule Ouverte aux Grains / Tourte de Seigle Baguette aux Grains / Pointage Retardé PLF sur Levain - Nid au Chocolat Pain au Chocolat Bicolore / Brioche Couronne

Formations sur une durée d'un jour

<u>Formation pour Pains Spéciaux</u> Focassia Pain Tigré Panini Fougasse (Olive / Origan) Petits Pains de Table Pain Feuilleté	<u>Produits Orientaux</u> Farathas Roomali Naan Chapatis Nankatai Dholl Puris Puri Oundés	<u>Formation pour Cup Cakes & Deco</u> St Valentin Crumble Pomme - Pépite de Chocolat Citron Carotte / Amande Red Velvet Moelleux Chocolat Coco Salé
<u>Formation pour Gâteaux d'Anniversaire</u> Pâte à Cake Pâte à Génoise Entremet Crème au Beurre Pastillage Rapide	<u>Préparation pour Bûche de Noël</u> Ginger Bread Bûche Traditionnelle Brioche de Noël Bûche Glacée	
<u>Délices de Divali</u> Gâteau Patate Rasgoolah Mewa Samoussa Gâteau Zembérique	Halwa Carotte Barfi Coco Kajjah Sagoo au Lait de Coco	<u>Délices d'Eid</u> Naan Farci Pitta Farci Fourré Pistache Swiss Roll Massepain Gréo Biscuit Citron / Coco Sablé aux Amandes Mousse à la Cardamome Pudding Vermicelles

Spécial Vacances

Formation sur une durée d'un jour

<u>Vacances d'avril</u>		<u>Vacances d'août</u>		<u>Vacances de décembre</u>	
<i>7 à 11 ans</i>	<i>12 à 18 ans</i>	<i>7 à 11 ans</i>	<i>12 à 18 ans</i>	<i>7 à 11 ans</i>	<i>12 à 18 ans</i>
Cup Cake Chocolat	Chou-éclair	Nankatai	Cake aux Fruits	<i>Ginger Bread</i>	Ginger Bread
Oundé	Batonnet de Fromage	Gateau Yaout	Tarte à la Banane	Brioche de Noël	Brioche de Noël
Cookies Choco	Génoise	Brioche	Puit d'Amour	Mini Bûche	Mini Bûche
Pizza	Pizza	Pizza	Biscuit Coco	Pizza	Piza
			Pizza		

NOUVELLE FORMATION

Comment s'inscrire ?

Formation Végétarienne
Cake Veg
Mille Feuille
Pâté Soya
Brioche Veg - (Rond & Donut)
Pâte à Tarte - (Tarte Banane & Puit d'Amour)
Vérine Mousse de Saison

Par téléphone : Valerie (217-9100)
En ligne : <https://www.lesmoulinsdelaconcorde.com>
A savoir :
Frais de Participation : Rs 600/- par session
Horaire : 08h15 - 15h00
Venue : Les Moulins de la Concorde Ltée

