

DEMONSTRATION

100% BLE DUR



Du 03 au 04 novembre 2026

INTERVENANT : Guillaume GIRONDE



Découvrir la panification et les différentes utilisations possibles en boulangerie viennoiserie et biscuiterie de la farine de blé dur écrasée sur meule de pierre et système soder.

Cette formation technique s'adresse aux boulangers qui cherchent à diversifier leur gamme en intégrant une farine spéciale, polyvalente et facile à travailler.

Vous découvrirez les spécificités de la farine de blé dur ainsi que ces applications possibles à travers différentes recettes.

Nous aborderons également l'aspect nutritionnel et fonctionnel de cette farine de blé dur afin de construire un argumentaire commercial pertinent.



100% BLE DUR

OBJECTIFS :

- Identifier la farine de blé dur et ses principales caractéristiques (couleur, granulométrie, aspect, piqûres...) (1 : Connaissance)
- Adapter les paramètres de la panification aux spécificités du blé dur (hydratation, temps de fermentation, manipulations, cuisson et points critiques). (2 : Compréhension)
- Réaliser différentes recettes pour illustrer et exploiter la polyvalence de blé dur en boulangerie, viennoiserie et biscuiterie. (3 : Application)
- Déguster et analyser les produits réalisés pour évaluer l'intérêt d'une farine de blé dur en boulangerie, viennoiserie et biscuiterie. (4 : Analyse et synthèse).

CONTENU :

• La mouture sur meule de pierre (aspect technique)

- Technique de la mouture sur meule de pierre de silex et le système SODER
- Les différentes propriétés de la farine de meule (physiques, mécaniques, fermentescibles)
- Rôles des fibres
- L'aspect nutritionnel et fonctionnel de la farine de blé dur.

• La panification du blé dur : spécificités et points critiques

- L'hydratation et le pétrissage.
- Le levain liquide, un allier aux multiples avantages.
- Manipulations, temps de fermentation et cuisson : conseils et points critiques.

• Les différentes productions réalisées à partir d'une farine de blé dur écrasée sur meule de pierre :

- Pain au levain 100% blé dur pointage bac et pétrissage manuel.
- Inclusions graines torrifiées et réhydratées.
- Pain au levain 100% blé dur (pointage bac et pré poussé bloqué) pétrissage mécanique.
 - Inclusion graines de courge et cranberries.
- Focaccia 100% blé dur en pointage retardé.
- Pain burger blé dur à l'huile d'olive.
- Brioche 100% blé dur en pointage retardé.
- Biscuits au blé dur (sablés et cookies).

PUBLIC :

Chef d'entreprise, ouvrier boulanger, équipe commerciale

PRE REQUIS :

Panification au levain et technologie professionnelle

METHODE PEDAGOGIQUE :

Méthode participative

INTERVENANT :

Guillaume GIRONDE

LIEU : Fournil du Moulin de Colagne

DATE : Du 3 au 4 novembre 2026

DUREE : 2 jours

TARIF : 800€ HT – 960€ TTC

RESSOURCES MOULIN :

Farines pour démonstration Fiches recettes et livret technique

MATERIEL :

Fournil avec tout l'équipement nécessaire à la panification

MODALITE ET ACCES :

Formation dispensée en présentiel et éligible au financement par l'OPCO (sans subrogation), sous réserve de l'obtention de la certification Qualiopi en juillet 2026. Inscription par mail à l'adresse : formation@moulindecolagne.fr ou en [cliquant ici](#)

DELAIS D'ACCES :

Les différentes dates de formations sont définies à l'avance. Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 7 jours avant le début de la formation.

ACCES PSH :

Nous proposons un accompagnement personnalisé et des solutions alternatives pour les personnes en situation de handicap. Nous contacter : formation@moulindecolagne.fr

Modalité d'évaluation et dispositif de suivi :

- Feuilles de présence
- Echanges oraux en début de formation
- Travaux pratiques et mises en situation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Contact : Moulin de Colagne - Chemin du grain, Chirac - 48100 BOURGS-SUR-COLAGNE

04 66 32 70 03 - formation@moulindecolagne.fr - www.moulindecolagne.fr

Numéro SIRET : 35352341800013 – Numéro de déclaration d'activité de formation : 76480041648 auprès du Préfet de la région Occitanie