

FORMATION

SUBLIMER LES FARINES INTEGRALES NUTRITION, GOUT & PROCESS

COLAGNE le moulin

Du 23 au 24 mars 2027

INTERVENANT : Guillaume GIRONDE

Guillaume Gironde

Comprendre, tester et maîtriser la panification au levain avec les farines biologiques intégrales écrasées sur meule de pierre.

Cette formation technique s'adresse aux boulangers confirmés souhaitant approfondir la panification au levain.

Comme nous travaillerons ensemble exclusivement des farines intégrales, il est préférable de privilégier des farines biologiques. Nous panifierons différentes céréales : blé tendre, engrain, khorasan, seigle, grand épeautre), selon différentes méthodes de fermentation (levain dur ou liquide).

Afin d'exploiter pleinement le potentiel nutritionnel et fonctionnel de ces farines nous les panifierons au levain. L'accent est mis sur la simplicité des méthodes et la maîtrise du processus par les prises de températures et la mesure du pH. Une approche rigoureuse, accessible et reproductible en fournil.

SUBLIMER LES FARINES INTEGRALES : NUTRITION, GOUT & PROCESS

OBJECTIFS :

- Identifier différentes céréales panifiables et leurs caractéristiques (blé tendre, seigle, khorasan, grand épeautre, engrain). (1a : Connaissance)
- Choisir et expliquer l'utilisation d'un certain type de levain (dur ou liquide). (1b : Compréhension)
- Utiliser du levain dur ou liquide comme seul agent de fermentation pour réaliser des pains à base de farines biologiques intégrales. (2 : Application)
- Comparer les produits réalisés selon différentes méthodes et techniques de fermentation. (3a : Analyser)
- Construire un argumentaire commercial qui met en avant les propriétés nutritionnelles et fonctionnelles de chaque produit élaboré à partir d'une farine intégrale biologique. (3b : Synthèse)

CONTENU :

- **La mouture sur meule de pierre (aspect technique)**

- Techniques 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 (pentosanes)
- L'aspect nutritionnel et fonctionnel des différentes farines.

- **Les levains (comparatif)**

- Levain liquide
- Levain dur

- **Les différentes productions : farine de blé biologique sur meule de pierre. Fabrication en différée (J+1).**

- Farine de blé tendre intégrale (levain dur et pointage bac)

- **Les différentes productions : farines d'autres céréales biologiques sur meule de pierre. Fabrication en continu et en différée (J+1).**

- Farine de petit épeautre bio intégrale en pré poussé bloqué (pétrissage manuel, levain liquide).
- Farine de petit épeautre bio intégrale en pré poussé bloqué sur levain liquide avec incorporation de graines de noisettes et de cranberries.
- Farine de Khorasan intégrale en pré-poussé bloqué sur levain liquide (pétrissage manuel).
- Farine de Khorasan intégrale bio en pré-poussé bloqué sur levain dur.
- Farine de seigle bio intégrale T170 sur levain dur en direct.
- Farine de seigle bio intégrale T170 sur levain dur avec incorporation de noix en pointage bac.
- Farine de grand épeautre intégra biol sur levain liquide ou sur levain dur en pré-poussé bloqué .

PUBLIC :

Chef d'entreprise, ouvrier boulanger, équipe commerciale

PRE REQUIS :

Maîtrise de la panification au levain et de la technologie professionnelle

METHODES PEDAGOGIQUES :

Méthode participative

INTERVENANT:

Guillaume GIRONDE

LIEU : Fournil du Moulin de Colagne
DATE : Du 23 au 24 mars 2027
DUREE : 2 jours – 16h
TARIF : gratuit

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).
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 :

- Echanges oraux en début de formation pour évaluer les prérequis
- Travaux pratique et mise en situation évaluer selon une grille d'évaluation
- Feuilles de présence
- 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