

FORMATION

Farines de meule, un potentiel nutritionnel et fonctionnel à exploiter.

COLAGNE le moulin

Dates à venir

INTERVENANT : Guillaume GIRONDE

Guillaume Gironde

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

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

Vous travaillerez une large gamme de farines biologiques (blé tendre, engrain, khorasan, seigle, blé dur), selon des différentes méthodes (levain dur ou liquide) et techniques de fermentation (direct et différé J+1).

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.

Farines de meule, un potentiel nutritionnel et fonctionnel à exploiter.

OBJECTIFS :

- Identifier différentes céréales panifiables et leurs caractéristiques (blé tendre, seigle, khorasan, blé dur, engrain, sarrasin). (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 dans différentes recettes. (2 : Application)
- Comparer les produits réalisés selon différentes méthodes et techniques de fermentation. (3a : Analyser)
- Choisir une méthode et une technique de fermentation en fonction de critères qualitatifs préétablis. (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 T80 bio (pointage bac et pétrissage manuel)
- Inclusions graines torréfiées

Farine de blé bio T80 en pré poussé bloqué
- Inclusions empois sarrasin

- **Les différentes productions, farines d'autres céréales biologiques et conventionnelles sur meule de pierre. Fabrication en différée.**

- Farine de petit épeautre bio intégrale en pré poussé bloqué (pétrissage manuel)
- Farine de petit épeautre bio T80 en pré poussé bloqué
- Farine de Khorasan bio blanc en pointage bac
- Farine de Khorasan intégral en pré-poussé bloqué (pétrissage manuel)
- Farine de seigle bio T130 pointage bac
- Farine de seigle bio T170 en pré poussé bloqué
- Farine de blé dur en pointage bac
- Biscuits à base de différentes farines

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 : Dates à venir
DUREE : 2 jours – 16h
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). 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