

ATELIERS BOULANGERIE

Offrez un moment de gourmandise et de savoir-faire ! 🍷🥖

Plongez dans l'univers artisanal de la boulangerie avec nos ateliers, conçus pour tous les niveaux. Offrez (ou offrez-vous) l'opportunité d'apprendre à créer pains, brioches ou viennoiseries, pour une expérience entièrement personnalisable !

Des idées d'ateliers :

- **Initiation au pain courant** : façonnez vos premières baguettes, épis, formes régionales...
- **Secrets des pains spéciaux** : campagne, complet, ou encore pain de mie, tout au levain.
- **Brioches et tressages artistiques** : sucré et ludique, confection d'animaux en brioche !
- **Viennoiseries maison** : croissants, pains au chocolat, et plus encore.

Et, un peu plus avancé :

- **Levain** : démarrer son levain, le faire vivre et l'utiliser pour faire des pains sains et savoureux;
- **Mélanges** : pain aux noix, maïs, céréales, épices... Technique de l'empois d'amidon.
- **Viennoiseries avancées** : croissants bicolores, pains suisses façon Cédric Grolet, cruffins...
- **Techniques de préfermentations** : *poolish*, pâte fermentée, etc. Application sur une focaccia sur *poolish* de 24-48 heures, et commencer réutiliser ses pâtes pour ne jamais rien jeter.

 **Une ou deux demi-journées enrichissantes** : repartez avec vos créations et des techniques accessibles à reproduire chez vous. Outils et matières premières (bio) fournis.

Sur une demi-journée, on pourra voir un ou deux produits, et on travaillera "en direct" - i.e. les étapes de pétrissage, façonnage et cuisson sont réalisées à la chaîne, les levées se faisant à température ambiante. Nous travaillerons à la levure, car au levain, la pousse n'aura pas le temps de se faire. Il faut compter environ 5h – 120€ pour une ou deux personnes, +30€ / personne supp.

Sur deux demi-journées, on pourra voir jusqu'à trois produits, et on travaillera « en différé » - la façon que j'utilise pour faire mes pains, et qui permet d'expérimenter les principes de pousse contrôlée et de fermentation lente, qui amènent un développement supplémentaire des arômes, et qu'on trouve rarement dans les boulangeries de quartier... On peut également aller plus en profondeur sur la théorie. Compter en ce cas environ 3-4h le premier jour et 4-5h le second – 150€ pour une ou deux personnes, +40€ / personne supp.

 **Idée cadeau parfaite** : une expérience unique à partager ou à offrir pour Noël.

 Ateliers pour adultes, EVG/EVJF et enfants, adaptés aux envies et au niveau de chacun.

 **Réservez dès maintenant** : appelez au **06.52.39.48.79** ou écrivez-nous à lesmichsamicha@gmail.com. Plus de détails sur notre site internet !