Viennoiseries au levain, gâteaux de voyages avec des blés paysans

Formation professionnelle dédiée à la maîtrise des viennoiseries au levain et à la réalisation de gâteaux de voyage, adaptée aux pratiques en fournil paysan ou artisanal.

Cette formation vise à développer une compréhension approfondie des fermentations appliquées aux pâtes riches et levées, en intégrant le travail du levain (liquide et dur) dans des productions de viennoiseries et de pâtisseries boulangères.

Les participants abordent les fondamentaux théoriques (fermentation, enzymes, comportement des farines) ainsi que leur mise en œuvre pratique à travers laréalisation de produits variés : brioches, pâtes levées feuilletées, spécialités régionales (fouace, pompe à huile, kouign-amann, etc) et gâteaux de voyage traditionnels et régionnaux.

La formation s'appuie sur une alternance de temps théoriques et de production en conditions réelles, avec une attention particulière portée à l'adaptation des techniques aux farines paysannes, aux outils du fournil et aux contraintes de chaque participant.

Elle permet aux stagiaires de renforcer leur autonomie technique, d'améliorer la régularité de leurs productions et de développer une gamme cohérente en lien avec leur environ

Formateur·rice(s) :

- Nathan Soula

Objectifs visés

- Compréhension des fermentations (levures, bactéries, enzymes) Travail des blés paysans et des glutens Spécificités du levain en viennoiserie
- Savoir entretenir et utiliser différents types de levains dans la réalisation de pâtes riches adaptées à la viennoiserie.
- Maîtriser les paramètres de fabrication des pâtes briochées au levain et adapter les recettes aux contraintes de production.
- Comprendre les bases de la pâte feuilletée et analyser l'impact des fermentations sur les pâtes en cours de production. Façonner les différentes pâtes selon les recettes exposées
- Réaliser des gâteaux de voyage en maîtrisant les équilibres de recettes et les techniques adaptées aux productions

Méthode d'évaluation

- Cas pratique

artisanales.
- Évaluer la qualité des produits finis et identifier les axes d'amélioration sur les cuissons et les fermentations.
- Consolider les acquis de la formation et définir des axes de progression personnalisés pour chaque participant.

Déroulé pédagogique

Journée 1

- Accueil des participants, présentation du formateur et tour de table (attentes, pratiques, contraintes)
- Accueil des participants, présentation du formateur et tour de table (attentes, pratiques, contraintes)
- Rafraîchi et gestion des levains (liquide et dur) / Lancement des premières pâtes
- Pause déjeuner
- Réalisation de pâtes briochées (fouace, pompe à huile) / Travail des textures, hydratation, fermentation
- Production & analyse : Début de la pâte feuilletée (détrempe) / Façonnage / Observation des fermentations en cours / Échanges techniques et ajustements

Journée 2

- Analyse des pâtes / Cuissons / Ajustements techniques selon les résultats
- Pétrissage / Tourage et réalisation de pâte feuilletée / Mise en forme
- Pause déjeuner
- Lancement des gâteaux de voyage (croustade, tartes, croquants)
- Cuisson des viennoiseries et gâteaux / Analyse des résultats (texture, goût, fermentation)
- Dégustation / Échanges, retours d'expérience / Questions / réponses / Synthèse des acquis et pistes d'amélioration

Informations complémentaires

Durée : 16 heures de formation sur 2 jours

Pré-requis :

- Maîtrise des bases de la panification (pétrissage, fermentation, cuisson)
- Connaissance minimale du fonctionnement d'un levain

- Expérience pratique en fournil recommandée (professionnelle ou en cours de formation)

Public concerné : **Public concerné** Cette formation s'adresse à : * Paysan·nes-boulanger·es, en activité ou en cours d'installation * Artisan·es boulanger·es souhaitant développer ou diversifier leur gamme * Salarié·es de fournil (boulangerie artisanale, bio ou paysanne) * Porteurs de projet en reconversion vers la boulangerie au levain * Toute personne souhaitant approfondir ses compétences en viennoiseries au levain et pâtisserie boulangère Une adaptation pourra être proposée en fonction du niveau et du profil des participants.

Tarif 650,00 € HT (Exonération de TVA - Art.261.4.4° a du CGI) Tarifs et modalités de financement Le tarif de la formation est fixé à 650 € TTC par participant pour les 2 jours de formation. Ce tarif comprend : L'encadrement pédagogique Les supports techniques et recettes L'accompagnement personnalisé pendant la formation Selon votre statut professionnel, des dispositifs de financement peuvent être mobilisés : VIVEA (paysan·nes-boulanger·es) FAFCEA (artisan·es) Autres dispositifs selon votre situation Les frais annexes (hébergement, repas, transport) restent à la charge des participants, sauf disposition particulière.