

Pains très spéciaux

Recettes originales pour créateurs de pains

Objectifs



Le pain est au cœur de notre culture ; il décliné sous de multiples formes, souvent séduisantes, par les boulangers. Mais n'aurait-il pas perdu un peu de son âme ? Nombreux sont ceux qui ont commencé à goûter au plaisir du pain fait maison avec une machines à pain. Cette journée vous propose des approches alternatives : faire des pains « spéciaux » nouveaux sans machine à pain. Recettes rapides et astuces permettent d'obtenir des saveurs originales ; les touches aromatiques et visuelles raviront les palais les plus exigeants. Recettes excellentes pour la santé. Pain maison à offrir aussi... et s'entendre dire « Ah, c'est toi qui l'a fait ? »



Contenu

Mettez la main à la pâte, cuisinez malin et devenez « créateur de pains maison ». Des recettes inédites conforteront votre réputation de gourmet averti !

Si le levain demande au départ un peu d'attention, voici des recettes faciles à faire, sans machine à pain, sans pétrissage et permettant de les parfumer et de les décorer de manière inattendue. Pain avec diverses farines, pain aromatisés aux plantes sauvages : fleurs de sureau, orties, foin... ou encore aux graines germées, comme celles de fenugrec. Enfin, découvrir les secrets du pain essénien à base de graines germées.

Préparation du repas au cours duquel nous dégusterons les pains du jour.



Activités

Ateliers et causeries
Exposition
Préparation du repas
Polycopiés, bibliographie



En pratique

Amener cahier pour notes, appareil photo.
Vos recettes à partager

Autres stages

Pain au levain
12 céréales
Je brise la routine
Amuse-bouches

Où ?



3b rue de Bassemberg
67220 Lalaye
Infos détaillées sur le site, page « accès »

Contact

Tél 03.88.58.91.44
gerard@jardingourmand.com



Organisation

Animateur :
Gérard Verret