



FETE DU PAIN 2010

« BOULANGER, C'EST UN METIER ! »

**Vive les pains
« boulanger » !**

Vous débutez la préparation de vos opérations hors boulangerie, pensez à les animer en confectionnant des pains et des viennoiseries « boulanger » qui reproduisent le signe graphique.

6 recettes originales du Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires (LEMPA) vont vous être proposées.

Voici les deux premières : un pain « boulanger » rustique sur levain liquide et un pain « boulanger » sur tradition française en pointage retardé.

Incitez également les boulangers de votre département à s'entraîner à préparer ces pains, ils pourront ainsi étonner et régaler leurs clients au mois de mai.

Toutes les recettes seront présentées dans le journal LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE et sur le site www.fetedupain.com (Espace Boulanger).

