

<http://ec-la-ferte-beauharnais.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article87>



Notre visite à la boulangerie

- Archives - Archives 2008-2009 - Evénements - Articles divers -



Date de mise en ligne : lundi 9 février 2009

Copyright © Ecole des 3 Merlettes - Tous droits réservés

Notre visite à la boulangerie

Dans le cadre de la Semaine du Goût qui se déroule chaque année en octobre, nous nous sommes rendus à la boulangerie " Les Délices Beauharnaisiens", de La Ferté Beauharnais.

Le boulanger nous a expliqué que la formation de boulanger se faisait en 2 ans en alternance (3 semaines chez un patron et 1 semaine en classe). Il nous a ensuite expliqué les différentes étapes de fabrication du pain : le pétrissage, le levage, la division, le façonnage et la mise en place sur couche.

Dans la boulangerie de La Ferté, le pain est cuit dans un four électrique. On peut y trouver une dizaine de sortes de pains. Les baguettes font en moyenne 250g et les pains 400g. Pour faire des pains spéciaux, il suffit de changer les farines ou d'ajouter des graines par exemple.

Les enfants sont repartis ravis de cette visite, en emportant avec eux un petit assortiment : un mini-pain, un mini-pain au chocolat et un mini-croissant.