



LA CHAMBRE PATRONALE  
DE LA BOULANGERIE DU LOIRET

organise

**lundi 19 juin 2023**

**UN STAGE**

**" ENTREMETS ET TARTES D'ÉTÉ "**

Cette journée débutera  
**à 8h00 au Fournil du**  
**"Le Croustillant Solognot"**  
17 route de la Ferté St Aubin  
**45160 ARDON**

*Nous restons à votre disposition pour  
tous renseignements complémentaires,  
et comptons sur votre présence.*

**BULLETIN D'INSCRIPTION**

Nom de la Boulangerie .....

Nom du responsable .....

Adresse.....

CP..... Ville.....

***Veillez cocher la case correspondante :***

Adhérent gratuit

Non adhérent : 100€

Date et tampon de l'entreprise



Chaque inscription doit-être accompagnée du bulletin d'inscription ainsi  
que d'un chèque (pour les non-adhérents) à l'ordre de :  
la Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret, merci.

# PROGRAMME DU STAGE

« ENTREMETS ET TARTES D'ÉTÉ »

## TARTELETTE DOUCEUR DU SOUS BOIS

Dacquoise noisette ,  
crème diplomate vanille,  
fruits rouges

## DUO FRAICHEUR

Biscuit léger amande,  
sirop citron vert,  
confit de framboises,  
crèmeux au fromage blanc  
citron vert,  
framboises fraîches

## PAVLOVA FRAISES CITRON VERT

Meringue,  
biscuit aux amandes,  
chantilly mascarpone aux  
zestes de citron et vanille,  
fruits rouges frais

## VERRINE BABA COINTREAU FRAISE

baba cointreau, confit de fraise,  
crème diplomate à la vanille,  
fraises fraîches



## TARTE NOISETTE CITRON ET FRAMBOISES

Sablé breton citron,  
confit de cassis,  
diplomate noisette,  
framboises fraîches

## LANGUEDOC VANILLE ABRICOT

Biscuit joconde  
amandes brutes,  
compotée d'abricots à la vanille,  
crème légère à la vanille

## REINE MARGOT

Pain de Gênes pistache,  
crèmeux ananas mangues  
mousse caraïbe

