

Atelier boulangerie : les brioches

Avec la technique en poche, la brioche c'est fastoche !



Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Apprenez à fabriquer une brioche traditionnelle : les techniques, le savoir-faire et la créativité. Une comparaison entre les différents types de brioches réalisées et une dégustation commentée et seront proposées en fin de cours.

PROGRAMME :**1. Introduction à la brioche**

Histoire et origine de la brioche

Les différentes variétés régionales

Les usages traditionnels (Pâques, Noël, petit déjeuner...)

2. Ingrédients et matériel

Les ingrédients de base : farine, œufs, levure, beurre, sucre, lait, sel

Rôle de chaque ingrédient dans la texture et le goût

Levure boulangère : fraîche

Choix des matières premières : qualité, conservation

Matériel nécessaire : robot, corne, plaque, pinceau, balance, etc.

3. Processus de fabrication pas à pas***Étape 1 : Préparation de la pâte***

Dosage et pesée des ingrédients

Ordre d'incorporation

Pétrissage manuel ou au robot : démonstration et pratique

Notion de pointage (1ère fermentation) : durée, température, texture

Étape 2 : Dégazage et façonnage

Dégazage doux pour conserver l'élasticité

Différents types de façonnage :

o Brioche parisienne

o Brioche tressée

o Brioche à tête

o Brioche individuelle ou à partager

Étape 3 : Apprêt (2ème pousse)

Importance du temps de repos

Environnement favorable : chaleur, humidité

Comment reconnaître une pâte prête à enfourner

Étape 4 : Cuisson et finition

Température et temps de cuisson selon le format

Astuces pour une cuisson homogène

Dorure à l'oeuf : techniques et astuces pour une belle croûte brillante

Refroidissement et dégustation

Notre formateur : Monsieur Vincent Devos

La philosophie de Vincent Devos, c'est la rencontre entre la saveur de produits choisis avec soin et l'excellence d'un savoir-faire artisanal.

objectif

À l'issue de la formation, les élèves seront capables de :

- Comprendre l'origine et les caractéristiques de la brioche
- Identifier les ingrédients nécessaires et leur rôle dans la recette

- Réaliser une pâte à brioche de manière artisanale
- Maîtriser les techniques de pétrissage, fermentation, façonnage et cuisson
- Reproduire plusieurs formes de brioches (nantaise, tressée, parisienne, individuelle, etc.)
- Adapter la recette à des variantes (chocolat, fruits secs, etc.)

Détails sur la formation:

Public cible

Amateurs de boulangerie de qualité et de savoir-faire artisanal

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 90 €

Durée: 4h00

Dates:

• 23-05-2026

Horaire : de 9h00 à 13h00

Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 7 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Matériel :

Ne pas être allergique à la farine
Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.

Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).
Prévoir un contenant pour emporter vos préparations.

Le coût de la formation est à payer à l'inscription.

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.