Conclusion

Récapitulation

Au cours des dernières heures, nous avons :

- Passé en revue les notions de base, les types de levain, les différentes étapes et les différentes méthodes de panification au levain
- Appris comment réaliser un levain-chef et comment le rafraîchir
- Passé en revue différentes variétés de pain et leurs principales caractéristiques
- Réalisé 2 types de pain différents
- Appris à déterminer quand mettre fin à l'apprêt, à appliquer une dorure sur les pains et à les décorer
- Survolé les différentes coupes à pratiquer sur les pains et les diverses méthodes de cuisson
- Passé en revue les caractéristiques organoleptiques d'un pain réussi et traité des différents problèmes courants

Questionnaire d'évaluation

- J'espère que ce cours ait répondu à vos attentes et que vous vous sentez maintenant à l'aise de faire vos propres pains au levain
- Vous êtes cordialement invité(e) à prendre quelques instants pour remplir le questionnaire d'évaluation
- Ce questionnaire constitue pour vous un moyen privilégié de contribuer à l'amélioration constante de ce cours
- Je demeure disponible pour répondre à vos questions par courriel (henri_luc.bouchard@yahoo.ca) ou au téléphone (819-778-0595)
- Je vous souhaite la meilleure des chances dans la pratique de la panification au levain