

<http://clg-saint-exupery-contres.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1446>



DU BLE AU PAIN ...

- 7- LES MATIERES - 7.2 Sciences et Technologie - SVT -



Date de mise en ligne : dimanche 20 mars 2016

Copyright © Collège Saint-Exupéry CONTRES - Tous droits réservés

Mardi 15 mars, les onze élèves de l'ULIS accompagnés par Madame Roulliaud, Madame Germain et Monsieur Thisse ont pu visiter le fournil de la boulangerie de Monsieur et Madame Fourmaux : "Les saveurs de Sologne", 6 rue de Bracieux à Contres.

Pendant une heure trente, nous avons pu assister aux différentes étapes de la fabrication des baguettes. De la pesée des ingrédients (farine, eau, sel et levure) que le pétrin va malaxer ... jusqu'à la cuisson dans un four à 250° C. Pour finir chacun a pu déguster un petit morceau d'une croustillante baguette encore toute chaude. Et quelle bonne odeur !!!

Retour au collège, direction la cantine où le pain que nous allons manger ... devinette ??? C'est Monsieur Fourmaux qui le fabrique et le livre chaque matin (entre 70 et 100 pains).

Un grand merci pour sa gentillesse et pour ses explications.