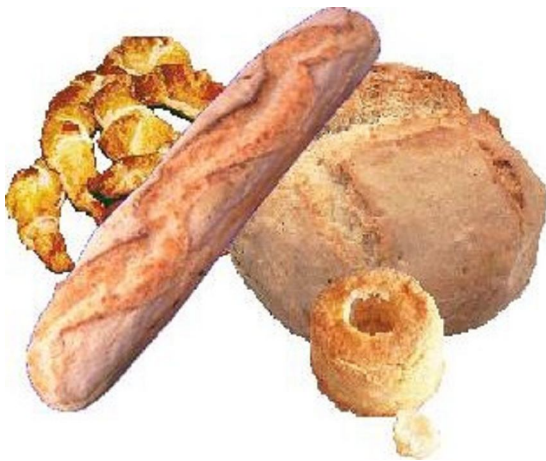


**Bienvenue
dans la méthode «Viviane»**

Depuis plus de dix ans, «Viviane» s'est investi dans la mise au point et l'amélioration de produits panifiables sans gluten au vu des désastres constatés lors de l'utilisation de mélanges mis au point par les industriels, ou, pire encore, après dégustation des pains et autres spécialités en vente dans leurs réseaux.

C'est ainsi qu'est née une méthode permettant de composer son propre «mix» à moindre coût ou d'améliorer les qualités des mélanges existants, ainsi qu'un complexe d'améliorants de texture permettant de se rapprocher des farines de blé traditionnelles. Dans le même temps, une voie nouvelle a été tracée pour doter les produits de substitution utilisés de saveurs et de texture comparables à celles des modèles traditionnels.

+6



Afin de faire partager son expérience, Viviane vous invite à ses séances d'initiation et de perfectionnement dans l'art complexe de l'usage des farines sans gluten.

1. Connaissance de la farine.

Les particularités de la farine sans gluten

Composition d'un mélange «maison»

- à partir d'une base industrielle;
- en utilisant des éléments basiques du commerce.

Illustration: Réalisation d'une baguette simple. Pâte à pizza et à tarte flambée.

2. Bases de la pâtisserie sans gluten.

Brioches et briochettes

Génoise de base

Biscuit de Savoie

3. Pain au levain, pâtes à tarte.

4. Pâte feuilletée

5. Pains de fantaisie

Pain de mie,

Croissants.

6. Moyennant convention préalable:

Nouilles fraîches, beignets, basler Leckerli, Bredle, fougasse, etc...

Calendrier des séances

Chaque séance débute à 14h45 et dure environ deux heures tenant compte du temps de levée et de cuisson des réalisations.

Elle se déroule en présence d'un petit groupe de 4 personnes au maximum sur inscription obligatoire préalable.

Le prix de chaque inscription est fixé à 30 euros et tient compte du coût des fournitures mises à la disposition des participants.

JUIN 2010

Date	Programme
jeudi 3	1
mardi 8	2
jeudi 10	3
mardi 15	1
jeudi 17	3
mardi 22	4

Bienvenue dans le monde sans gluten de Viviane



VIVIANE

Produits de panification sans gluten

24, rue de la Liberté

F - 67114 ESCHAU

Tél 03 88 68 51 38

<http://www.glutivix.com/vivi/>

BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner à:

Henri CASSEL
24, rue de la Liberté
F 67114 ESCHAU

Je, soussigné(e)

NOM, prénom:

Rue, N°:

Code postal, ville:

Adresse courriel éventuelle:

m'inscris par la présente aux séances de boulangerie-pâtisserie sans
gluten du:

et joins à la présente le montant des frais s'y référant, soit 30 euros x

Pour le bon déroulement des sessions, j'indique le cas échéant les
intolérances ou allergies concomitantes dont je suis atteint(e):

Fait à le

Signature: