

Grangeneuve

Grangeneuve pour tous

Programme des cours
Automne 2018



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Grangeneuve

Weiterbildung Hauswirtschaft

Kursprogramm
2018/2019



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG
Institut agricole de l'Etat de Fribourg IAG
Landwirtschaftliches Institut des Kantons Freiburg LIG

Grangeneuve

Le Magasin

Farine d'épeautre Bio Bio-Dinkelmehl



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Cours de formation continue Grangeneuve pour tous

... une vaste palette de cours dans le domaine de l'économie familiale...

Ne manquez pas de consulter notre programme de cours dans notre site Internet.

Prochaine édition Automne 2018 disponible dès juillet

www.grangeneuve.ch/economiefamiliale



Weiterbildungskurse Weiterbildung Hauswirtschaft

... ein umfangreiches Kursangebot im Bereich Hauswirtschaft...

Konsultieren Sie das Kursprogramm auf unserer Internetseite!

Nächste Ausgabe 2018/2019 verfügbar ab Juli

www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft



Farine d'épeautre Bio de la Ferme-Ecole de Sorens

Une ancienne variété d'épeautre Ostro est cultivée par notre Ferme-Ecole.

Cette farine est composée de gluten humide et donne une structure très extensible. De couleur ambrée, cette farine confère un goût relevé aux pâtisseries sucrées et salées. Pour la fabrication de pain et de tresse, la pâte doit être pétrie avec soin en utilisant un processus de fabrication et des ingrédients qui stimulent le gluten afin d'obtenir un bon développement du produit.

Les produits à base d'épeautre rencontrent un intérêt auprès des consommateurs car ils offrent une bonne digestibilité.

Bio-Dinkelmehl des Lehrbetriebes Sorens

Ostro - eine alte Dinkelsorte - die auf unserem Lehrbetrieb produziert wird.

Dieses Mehl besteht aus feuchtem Gluten und ergibt eine sehr elastische Struktur. Dieses besondere Mehl - mit einer leicht getönten Farbe - verleiht süßen und salzigen Backwaren einen aromatischen Geschmack. Bei der Herstellung von Brot- und Zopf Teig ist es wichtig, eine Teigführung zu wählen, die das Gluten stimuliert, um ein gutes Resultat zu erzielen.

Dinkelmehlprodukte sind aufgrund ihrer guten Verdaulichkeit bei den Konsumenten sehr beliebt.

Contact pour les questions relatives aux cours · Kontakt für Fragen zu den Kursen

Grangeneuve

Centre de formation des métiers de l'intendance, du lait et de l'agroalimentaire · Formation continue en économie familiale
Bildungszentrum für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie · Weiterbildung Hauswirtschaft
T +41 26 304 13 75 · F +41 26 304 13 76
iag-cilan-ef@fr.ch



Grangeneuve - Institut agricole
Grangeneuve - Landwirtschaftliches Institut



Campus Grangeneuve

Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts **DIAF**
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft **ILFD**

Recettes

Minis-muffins jambon et fromage

36 pièces dans une plaque à minis-muffins munie de capsules en papier

Préparation:

200 g de farine d'épeautre
2 cc de poudre à lever

4 oeufs battus
8 cs de lait
75 g de beurre fondu

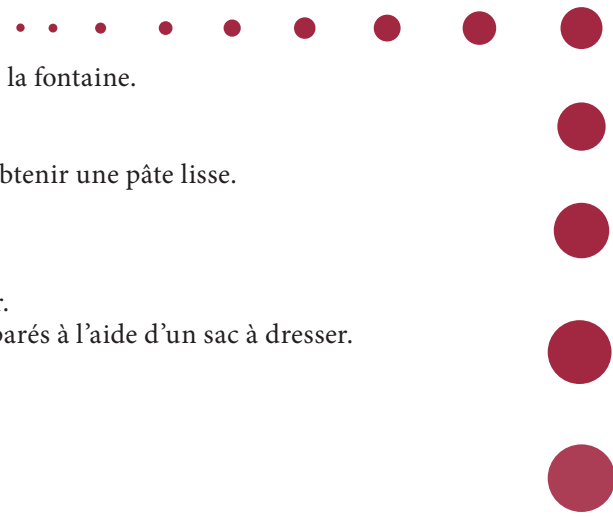
150 g de gruyère AOP salé râpé
200 g de jambon en petits dés
2 cs de persil haché
1 cc de poudre d'ail
Sel, poivre

Préchauffer le four à 200°C.

Tamiser, disposer dans une terrine, faire la fontaine.

Ajouter dans la fontaine. Remuer pour obtenir une pâte lisse.

Ajouter tous les ingrédients, bien remuer.
Remplir les minis-moules à muffins préparés à l'aide d'un sac à dresser.
Cuire au milieu du four 15 à 20 min.



Muffins au citron

12 pièces dans une plaque à muffins munie de capsules en papier

Préparation:

180 g de farine d'épeautre
160 g de sucre
1 cc de poudre à lever
1 pincée de sel
1 zeste de citron râpé finement

3 oeufs battus
160 g de beurre fondu

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger tous les ingrédients, puis faire la fontaine.

Ajouter, bien travailler.
Ajouter le beurre liquide. Remuer pour obtenir une pâte lisse.
Dresser dans les capsules à l'aide d'un sac à dresser.
Cuire au milieu du four 20 à 25 min.



découvrez nos recettes de saison sous
www.grangeneuve.ch/economiefamiliale

Rezepte

Mini-Muffins mit Schinken und Käse

Ergibt 36 Stück, ein Muffinsblech mit Papierförmchen auskleiden

Teig:

200 g Dinkelmehl
2 KL Backpulver

4 Eier, verknüpft
8 EL Milch
75 g Butter, geschmolzen

150 g rezenten Greyerzer AOP, gerieben
200 g Schinken, in kleinen Würfeln
2 EL Petersilie, gehackt
1 KL Knoblauchpulver
Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Sieben, in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen.

In die Vertiefung geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Alle Zutaten begeben, gut vermischen.
Mit einem Spritzsack in die vorbereiteten Förmchen füllen.
In der Mitte des Ofens 15 bis 20 Min. backen.



Zitronenmuffins

Ergibt 12 Stück, ein Muffinsblech mit Papierförmchen auskleiden

Teig:

180 g Dinkelmehl
160 g Zucker
1 KL Backpulver
1 Prise Salz
1 Zitrone, fein abgeriebene Schale

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Alle Zutaten vermischen, in der Mitte eine Vertiefung machen.

3 Eier, verknüpft
160 g Butter, geschmolzen

Beifügen, gut verrühren.
Die flüssige Butter begeben. Zu einem glatten Teig verarbeiten.
Mit einem Spritzsack in die vorbereiteten Förmchen füllen.
In der Mitte des Ofens während 20 bis 25 Min. backen.

entdecken Sie unsere Saisonrezepte unter
www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft

