



## FETE DU PAIN 2010

« BOULANGER, C'EST UN METIER ! »

### Un nouveau pain « boulanger »

Après les pains « boulanger » rustique sur levain liquide et sur tradition française en pointage retardé, voici le pain « boulanger » en lunette sur pâte levée feuilletée.

Une nouvelle recette inédite proposée par le Laboratoire d'Essais des Matériels et Produits Alimentaires (LEMPA) pour animer vos opérations « hors boulangeries » et les boutiques des boulangers de votre département.

Toutes ces recettes sont présentées dans le journal LES NOUVELLES DE LA BOULANGERIE PATISSERIE et sur le site [www.fetedupain.com](http://www.fetedupain.com) (Espace Boulanger).

