



Pesée de la farine pour la fabrication du pain



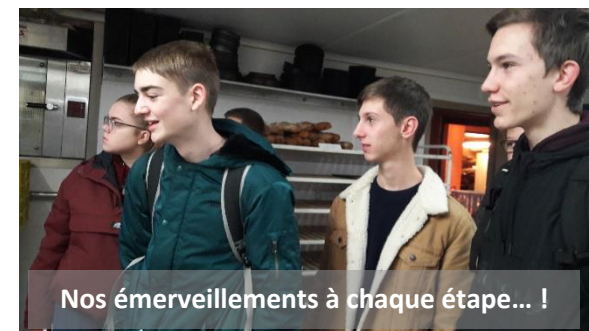
Le boulanger et son batteur (dont la capacité est de 75 L d'eau pour une production d'environ 180 kg de pain)



Préparation d'un éclair au chocolat



Eclair au chocolat terminé !



Nos émerveillements à chaque étape... !



Création d'un huit à la crème, d'une gosette aux pommes, d'une tartelette, ...



Machine à diviser la pâte à choux



Préparation d'une baguette



Préparation d'un pain
pur seigle



Les fours !



Les élèves de 4^{ième} biotechnique : Louis,
Nolhan, Alicia, Louis, Adrien et Egon



<https://boulangerie-vandekerckhove.be/>

Les élèves de 4^{ième} biotechnique de l'Institut Sainte-Marie à Arlon et leur professeur, Florence NICOLAS, en visite, le 8 novembre 2019, à l'atelier de la boulangerie-pâtisserie Van De Kerckhove, Rue Sainte-Croix, 50 à Arlon

Un grand merci à l'équipe de la boulangerie !