

**BULLETION D'INSCRIPTION / BON DE COMMANDE**

*(à retourner à L'Alliance 7 Services à l'attention de Geneviève Brahmy)*

**THEME DU STAGE** : **STAGE PRATIQUE EN BISCUITERIE**

**NATURE DE L'ACTION** : **Acquisition et perfectionnement des connaissances**

**DATES** : **28, 29, 30 septembre et 1<sup>er</sup> octobre 2010**

**Lieu** : **Cabinet Drouven & Fabry**  
 Hirzenrott 6, 52076  
 Aachen / Allemagne  
 Tel.: (49) 2408-92 999 -08/-09

**Coût** : 1500 € HT Tarif Adhérents

**ENTREPRISE** : .....

**Nom du responsable Formation** : .....

**E-mail** : .....

**Personnes concernées par la formation :**

NOMS	PRÉNOMS	Fonction dans l'entreprise

Facture à adresser à  l'entreprise  au Fonds d'Assurance Formation suivre

.....  
 Dans ce cas, nous faire parvenir le numéro  
 votre de demande de prise en charge, faute  
 quoi la facture sera adressée à l'entreprise :  
 .....

Fait à ..... le .....

**Signature :**

## STAGE PRATIQUE BISCUITS PATISSERIE INDUSTRIELLE

Cette formation a pour but d'améliorer les connaissances sur l'impact des matières premières et du process sur la qualité des produits de biscuiterie pâtisserie. Ce stage est basé sur une approche pratique où chaque type de produit sera fabriqué, avec étude systématique des résultats obtenus.

### *Objectifs pédagogiques*

- mettre en évidence le rôle des matières premières dans les produits finis selon les formulations,
- présenter les principales fonctionnalités des matières premières dans les procédés de fabrication selon les modes de pétrissage et les différentes mises en forme,
- développer les principales caractéristiques des produits d'addition utilisés et leurs rôles,
- mettre en évidence les effets des dérives de process,
- expliquer l'influence des conditions de cuisson sur les caractéristiques des produits finis.

### **Produits fabriqués :**

Une pâte dure (biscuit type goûter)  
Une pâte semi-dure par crémage (biscuit type galette)  
Une pâte friable (biscuit type sablé)  
Une pâte molle (cookies)  
Une pâte grasse (madeleine)  
Une pâte grasse foisonnée (cake)  
Une pâte non grasse foisonnée (génoise)  
Une pâte langue de chat ou tuile.  
Une pâte à gaufrette

### *Programme*

#### **Mardi 28 septembre 2010 les pâtes dures et semi dures**

##### **Produits : Pâte dure laminée (biscuit type goûter),**

Rôle de la farine : utilisation de 2 types de farine, l'une pâtissière, l'autre biscuitière.  
Influence du taux d'hydratation de la pâte: 20 % – 15 %– 25 %  
Rôle du temps de repos  
Les produits sont fabriqués et cuits.

##### **Produits : Pâte semi dure rotative (biscuit type galette),**

Rôle de la matière grasse : utilisation de palme ou de beurre, en l'état ou fondu.

Rôle du temps de repos  
Les produits sont fabriqués et cuits.

**Produits : Pâte semi dure rotative grasse**

Rôle de la granulométrie du sucre  
Fabrication de biscuits sablés pur beurre.

**Mercredi 29 septembre 2010 : Les pâtes molles**

**Produits : Pâte semi molle dressée (biscuit type cookies),**

Rôle du process  
Pétrissage avec sablage, crémage ou all in pour une même recette.  
Les produits sont fabriqués et cuits.

**Produits : Pâte molle type langue de chat**

Rôle de la recette  
Recette riche en sucre et recette pauvre en sucre  
Les produits sont fabriqués et cuits.

**Produits : Pâte molle grasse (cake aux raisins),**

Rôle de la richesse en œuf.  
Fabrication d'une recette riche en œufs et d'une formule pauvre.  
Rôle du taux de crémage.  
Variation de la densité de la pâte et lien avec la durée de cuisson  
Les produits sont fabriqués et cuits.

**Jeudi 30 septembre 2010 : Les produits foisonnés**

**Produits : Pâte molle non grasse (génoise riche)**

Rôle du foisonnement : lien entre la densité de pâte et la vitesse de cuisson  
Les produits sont fabriqués en batteur planétaire atmosphérique (type Hobard) et cuits.

**Produits : Pâte molle non grasse (génoise pauvre)**

Le foisonnement continu,  
Rôle de la pression d'air, de la vitesse de tête, de la contre pression,....  
Ces différents paramètres sont modifiés autour de la valeur optimale.  
Les produits sont fabriqués en batteur aérateur continu sous pression et cuits.

**Vendredi 1<sup>er</sup> octobre 2010 : Les pâtes liquides**

**Produits : Pâte liquide non grasse (les gaufres et gaufrettes)**

Rôle de la recette  
Rôle de la température de cuisson

**Produits : Pâte liquide grasse (les madeleines)**

Rôle de la recette

Rôle de la température de cuisson

Bilan globale des fabrications de la semaine

- Sous réserve de modifications -

**Début :** Mardi, à 09 h 00  
**Fin :** Vendredi, à 14 h 00  
**Animateur:** Philippe Brunet, Alliance 7 Services

**Horaires :**

Mardi au jeudi : 9 h à 18 h,

Vendredi : 9h à 14 h.

**Logement :** Le logement des participants est assuré dans un hôtel proche des laboratoires D&F. La réservation sera faite par D&F sauf si l'entreprise ne le souhaite pas. L'hébergement est à la charge des participants. Le déjeuner est pris en commun à la cantine de D&F.

**Organisation :**

Afin de permettre une bonne participation de chacun, les participants seront répartis en 4 groupes pour les travaux pratiques, soit 2 ou 3 personnes par groupe. **Les stagiaires devront se munir d'une blouse ou habit de travail.**

Tous les groupes réaliseront successivement les mêmes essais.

Les résultats de chaque essai seront évalués et discutés à la fin de chaque journée.

Un bilan global sera fait le dernier jour.

**Lieu :**

Laboratoire d'application  
DROUVEN & FABRY GmbH  
Hirzenrott 6, 52076  
Aachen / Allemagne  
Tel.: (49) 2408-92 999 -08/-09

**Coût :** 1500 euros HT (TVA 19,6% en sus) par personne et pour 4 jours

Ce coût comprend :

- les frais pédagogiques
- les repas de midi
- les matières premières
- la remise de documents

Ce coût ne comprend pas l'hébergement et les frais de déplacement.