

LES CALISSONS CUISSON DES SIROPS

Objectif : Acquérir les bases théoriques nécessaires à la compréhension des bases pratiques de la cuisson des sirops glucidiques qui jouent un rôle déterminant sur la qualité des calissons.

Cible : responsable de production

Durée : 3 jours

Programme

Jour 1

Les calissons : définition du produit

- Analyse théorique du processus de fabrication
- Rôles des matières premières

Les matières sucrantes

Le sucre blanc et ses propriétés

- Solubilité
- Cristallisation
- Point d'ébullition
- Inversion
- HRE – Humidité relative d'Equilibre

Jour 2

Le sucre inverti et le dextrose

- Solubilité
- Cristallisation
- Point d'ébullition
- HRE – Humidité relative d'Equilibre
- Rôles dans les pâtes de calisson

Les sirops de glucose

- Type et composition

Les calissons, la cuisson des sirops

- ♦ Pouvoir anti-cristallisant
- ♦ Rôles dans les pâtes de calisson

Jour 3

La cuisson des sirops

- ♦ La dissolution du sucre – les règles à observer
- ♦ Méthodes de cuisson
- ♦ Les règles à observer

Les calissons : défauts et remèdes de fabrication

Conclusions Evaluation

Moyens pédagogiques : diaporama

Formateur : expert en confiserie