

LE TEMPERAGE, L'ENROBAGE ET LE MOULAGE

Objectifs pédagogiques

A l'issue du stage, les participants devront être capable de :

- Expliquer le principe de la pré cristallisation du chocolat,
- Identifier les différents types de matériels de tempérage,
- Expliquer les causes du blanchiment gras et du blanchiment sucré,
- Justifier les différentes étapes de l'enrobage,
- Décrire les différents types d'installation d'enrobage,
- Expliquer le principe du tempéremètre,
- Décrire les différents types de moulage et les installations qui leur correspondent,
- Citer les points critiques d'une installation d'enrobage et de moulage,
- Justifier les conditions de conservation des chocolats enrobés et moulés.

Programme

1. Rappel du principe du tempérage

2. Les installations de tempérage

- différents principes de tempéreuses (à vis, à plateaux etc.)
- nouvelles technologies

3. L'enrobage

- la ligne d'enrobage : préparation des intérieurs, types et composition des couvertures mises en œuvre, différentes configurations de tempérage
- l'enrobeuse proprement dite
- les dispositifs de décors
- le refroidissement
- les défauts

4. Le moulage

- caractéristiques des chocolats
- installations de moulage d'articles pleins, de tablettes et de bonbons de chocolat
- le moulage one shot (un temps)
- le procédé Frozen cone
- le procédé Frozen schell
- les installations rotatives
- les défauts

5. Evaluation

Moyens pédagogiques : *Diaporama*

Lieu : Paris

Animation : Henri DROUVEN

Durée : 3 J