

STAGE DE REGROUPEMENT L'ALLIANCE 7

STAGE PRATIQUE FABRICATION DU CHOCOLAT

- ◇ **EVALUATION DE FEVES DE CACAO**
- ◇ **FABRICATION DE CHOCOLAT BLANC ET CHOCOLAT AU LAIT**
- ◇ **ELABORATION PRALINE ET NOUGATINE**
- ◇ **TEMPERAGE ET ENROBAGE**
- ◇ **FABRICATION DE COQUILLES POUR BONBONS AU CHOCOLAT**

LIEU: DROUVEN & FABRY GMBH
EIFELSTRASSE 37 B
D-52224 STOLBERG-VICHT
ALLEMAGNE

Début: Le Mardi à 09 h 00

Fin: Le Vendredi à 14h.

Objectifs principaux: Ce stage pratique poursuit deux objectifs:

- 1 - réviser les connaissances théoriques qui ont été l'objet des stages de regroupement de L'Alliance 7
- 2 - faire un tour d'horizon pratique sur les techniques actuelles de fabrication des spécialités suivantes:

- ✎ chocolat
- ✎ bonbons au chocolat

- travaux pratiques par groupe

Animateurs: Henri Drouven, Drouven & Fabry GmbH, Stolberg-Vicht
Christof Rüttgers, Drouven & Fabry GmbH, Stolberg-Vicht

Remarques: Blouse ou habit de travail obligatoire
--

Logement: Le logement des participants est assuré à l'hôtel Vichter Landhaus, Münsterau 140, D-52224 Stolberg-Vicht (Tel.: +49-2402-98 91 0 / Fax: +49-2402-98 91 92). Déjeuner est pris en commun à la cantine de D&F.

Pause café: 10 h 30 – 10 h 45
16 h 00 – 16 h 15

Mardi

09 h 00	Objectifs du stage et présentation du laboratoire	Henri Drouven
09 h 30	RAPPEL THEORIQUE ↳ Fabrication du chocolat - Rôle des matières premières - Modes de fabrication	Henri Drouven
12 h 45	PAUSE DE MIDI	
14 h 00	TRAVAUX PRATIQUES	
	Groupe 1	Groupe 2
	Evaluation des fèves de cacao Evaluation de la masse de cacao	Tempérage manuel et fabrication des tablettes
16 h 00		
	Groupe 1	Groupe 2
	Tempérage manuel et fabrication des tablettes	Evaluation des fèves de cacao Evaluation de la masse de cacao
17 h 45	Discussion final	
18 h 00	FIN DU 1° JOUR	

Mercredi

09 h 00	TRAVAUX PRATIQUES	
	Groupe 1	Groupe 2
	Elaboration du praliné Elaboration du chocolat	Elaboration de différents intérieurs Fabrication des bonbons au chocolat par système One-Shot
12 h 45	PAUSE DE MIDI	
14 h 00		
	Groupe 1	Groupe 2
	Elaboration de différents intérieurs Fabrication des bonbons au chocolat par système One-Shot	Elaboration de nougatine
17 h 45	Discussion final	
18 h 00	FIN DU 2° JOUR	

Jeudi

09 h 00 TRAVAUX PRATIQUES

Groupe 1	Groupe 2
Elaboration de nougatine	Elaboration du praliné Elaboration du chocolat

12 h 45 PAUSE DE MIDI

14 h 00

Groupe 1	Groupe 2
Fabrication de coquilles pour des bonbons au chocolat	Elaboration de différents intérieurs à enrober: intérieurs liqueurs, ganache et pâte d'amande

16 h 00

Groupe 1	Groupe 2
Elaboration de différents intérieurs à enrober: intérieurs liequeurs, ganache et pâte d'amande	Fabrication de coquilles pour des bonbons au chocolat

17 h 45 Discussion final

18 h 00 FIN DU 3° JOUR

Vendredi

09 h 00 TRAVAUX PRATIQUES

Groupe 1	Groupe 2
Enrobage des intérieurs	Finition des bonbons au chocolat

10 h 30

Groupe 1	Groupe 2
Finition des bonbons au chocolat	Enrobage des intérieurs

12 h 00 EVALUATION

14 h 00 FIN DU STAGE