

# Les fascicules du cycle métier de la chocolaterie

**14** fascicules techniques sur les matières premières, les produits et les process, base de l'apprentissage pour les stagiaires et assortis d'exercices



## **Le cacao**

Variétés, culture, qualités, production mondiale, commercialisation

## **Les sucres**

La production du sucre de betterave, les différents types de sucres (saccharose) et les qualités utilisées pour la chocolaterie, dextrose, lactose et fructose.

## **Le lait et les produits laitiers**

Les composants du lait, le chocolat au lait, procédés de fabrication du lait, Milk Crumb, lactosérums.

## **Les matières grasses**

Composition, propriétés physiques, altérations, obtention, traitements, analyses. Caractéristiques des matières grasses en Chocolaterie.

## **Fruits secs oléagineux**

Noisettes, amandes et autres fruits oléagineux

## **Le management de la qualité**

### **Comment faire vivre la qualité dans l'entreprise**

#### **La fabrication de la masse de cacao**

Stockage, nettoyage et transformation des fèves. Concassage, traitement thermique, torréfaction, broyage

#### **La poudre et le beurre de cacao**

Le beurre de cacao : différents types, stockage, critères de qualité.

Le cacao en poudre : utilisations, fabrication, stockage, différentes qualités

#### **La pâte de chocolat**

Les différents chocolats : formulations. Le mélange, l'affinage ; le conchage ; matériels et paramètres.

#### **Les pâtes à tartiner**

Classification. Fabrication des pâtes à tartiner à base de matière grasses : les matières premières, les formules. Fabrication des pâtes à tartiner aqueuses.

### **Le tempérage**

Objectifs, conduite, contrôle, matériels et défauts.

### **L'enrobage**

Les enrobeuses, les lignes d'enrobage, la conduite, les réglages et les défauts.

### **Le moulage**

Les différentes installations, moulages pleins, bonbons de chocolat. Frozen cone, one shot, installations rotatives, défauts.

### **Les truffes et ganaches**

Définition, critères de qualité des matières premières, pâtes mères, technologie de fabrication, mise en forme.

### **Les pralinés et pâtes d'amandes**

Le praliné : code d'usage, matières premières, différentes technologies

La pâte d'amande : définition, caractéristiques physico chimiques, technologies de fabrication.

La nougatine

### **Les Candy barres**

Classification, matières premières, techniques d'aération, étapes de fabrication, formules de base et mode opératoire.