

LES SUCRES ET LES AGENTS LEVANTS

Objectifs pédagogiques :

A l'issue de ce regroupement, les stagiaires sont capables de :

- ◆ Identifier les différentes matières sucrantes employées dans les produits avec une connaissance précise de leur mode de fabrication
- ◆ Expliquer l'importance de leur choix au niveau des propriétés obtenues sur les produits crus et cuits
- ◆ Identifier les différentes poudres à lever employées ainsi que des règles à respecter quand à l'équilibre des formulations
- ◆ Savoir élaborer une formulation équilibrée des poudres à lever pour la plupart des formules biscuitières
- ◆ Connaître la levure boulangère avec son mode d'action, la méthode de fabrication et ses conditions d'emploi dans les pâtes biscottières
- ◆ Faire un point sur l'étude de cas

Programme

- 1 - Le saccharose**
 - . Origine - Culture et récolte des betteraves.
 - . Contexte économique.
 - . La sucrerie.
 - . Les différentes formes commerciales.
 - . Aptitudes technologiques.
- 2 - Visite d'une sucrerie**
- 3 - Les sirops de glucose**
 - . Définition, caractérisation (Dextrose Equivalent).
 - . Fabrication (voies acide et enzymatique).
 - . Propriétés des différents sirops.
 - . Les isoglucoses.
- 4 - Les autres matières sucrantes**
 - . Sucre inverti.
 - . Dextroses.
- 5 - Les polyols et édulcorants intenses**

6 - Les agents levants

- . La levure.
- . Les poudres à lever.

8 - Evaluation

Méthodes pédagogiques :

Diaporamas,
Exposés didactiques en salle,
Visite d'une sucrerie.

Animateur : Jacques Havard

Lieu : L'Alliance 7 Paris

Durée : 2.5 jours