

## LES PRODUITS SANS SUCRE, LES PRODUITS A LA REGLISSE ET LES CHEWING GUM

### Objectifs pédagogiques

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

- caractériser les différents types de confiseries sans sucre
- caractériser des polyols et édulcorants en fonction des produits
- expliquer les particularités des process de confiseries sans sucre
- caractériser les différents types de chewing gum
- identifier les particularités des process de fabrication des différents chewing gum
- caractériser les produits à base de réglisse
- expliquer la fabrication des produits les plus courants à base de réglisse

### Programme

#### 1. Les confiseries sans sucre :

- a. Matières premières : rappels sur les substituts de sucre
- b. Les produits : les sucres cuits, gélifiés, caramels, fondants, dragées : technologies et formulations

#### 2. Les chewing gum

- a. Différents types
- b. Matières premières - formulations
- c. Process

#### 3. Les produits à la réglisse

- a. La réglisse
- b. Les autres matières premières
- c. Les différents process selon les types de produits

#### 4. Visite d'une confiserie

#### 5. Evaluation

**Moyens pédagogiques** : Diaporama

**Lieu** : Grasse

**Durée** : 2,5 J

**Animation** : Henri DROUVEN