



STAGE DE REGROUPEMENT L'ALLIANCE 7

STAGE PRATIQUE CONFISERIE

- ◇ **CARAMELS MOUS ET SUCRES CUITS**
- ◇ **GOMMES ET GELIFIES TENDRES**
- ◇ **CONFISERIES DRAGEIFIEES**

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



Début: Mardi 13 octobre 2009, à 09 h 00

Fin: Vendredi 16 octobre 2009, 14 h 00

Objectifs principaux: Ce stage pratique poursuit deux objectifs:

- 1 - réviser les connaissances théoriques qui ont été l'objet des stages de regroupement à Aix-en-Provence
 - 2 - faire un tour d'horizon pratique sur les techniques actuelles de fabrication des spécialités suivantes:
 - ↙ caramels mous et sucres cuits
 - ↙ gommes et gélifiés tendres
 - ↙ confiseries dragéfiées
- travaux pratiques par groupe de 2 personnes

Animateurs: Henri Drouven, 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, 13.10 .2009

09 h 00	Introduction Présentation des ateliers	H. Drouven
09 h 20	Objectifs du stage	P. Brunet
09 h 30	TRAVAUX PRATIQUES	
	Groupe A Produits gélifiés ↪ Gélifiés à base de pectine ↪ Gélifiés à base d'agar-agar ↪ Gommages à base de gélatine ↪ Gommages à base d'amidon modifié	Groupe B Confiserie dragéifiée - Gommage - Dragéification au chocolat - Dragéification dure
13 h 00	DEJEUNER	
14 h 30	TRAVAUX PRATIQUES	
	Groupe A Produits gélifiés ↪ Gélifiés à base de pectine ↪ Gélifiés à base d'agar-agar ↪ Gommages à base de gélatine ↪ Gommages à base d'amidon modifié	Groupe B Confiserie dragéifiée - Gommage - Dragéification au chocolat - Dragéification dure
18 h 00	Conclusion du jour	
18 h 30	Fin du 1 ^o jour	

Mercredi, 14.10.2009

09 h 00	TRAVAUX PRATIQUES	
	Groupe A Confiserie dragéifiée - Gommage - Dragéification au chocolat - Dragéification dure	Groupe B Produits gélifiés ↪ Gélifiés à base de pectine ↪ Gélifiés à base d'agar-agar ↪ Gommages à base de gélatine ↪ Gommages à base d'amidon modifié
12 h 30	DEJEUNER	

14 h 00 **TRAVAUX PRATIQUES**

Groupe A

Confiserie dragéifiée

- Gommage
- Dragéification au chocolat
- Dragéification dure

Groupe B

Produits gélifiés

- ↪ Gélifiés à base de pectine
- ↪ Gélifiés à base d'agar-agar
- ↪ Gommages à base de gélatine
- ↪ Gommages à base d'amidon modifié

18 h 00 Conclusion du jour

18 h 30 Fin du 2° jour

Jeudi, 15.10.200909 h 00 **TRAVAUX PRATIQUES**

Groupe A

Élaboration des sucres cuits

Groupe B

Dragéification tendre11 h 00 **TRAVAUX PRATIQUES**

Groupe A

Dragéification tendre

Groupe B

Élaboration des sucres cuits

13 h 00 DEJEUNER

14 h 00 **TRAVAUX PRATIQUES**

Groupe A

Fabrication de caramels mous

Groupe B

Dépoussièrage des gélifiés16 h 15 **TRAVAUX PRATIQUES**

Groupe A

Dépoussièrage des gélifiés

Groupe B

Fabrication de caramels mous

18 h 00 Conclusion du jour

18 h 30 Fin du 3° jour

**Vendredi, 16.10.2009**

- 09 h 00 **TRAVAUX PRATIQUES**
 ↳ **Polissage et vernissage des dragées**
- 11 h 00 **EVALUATION DES PRODUITS FINIS**
- 12 h 30 Discussion
- 13 h 00 DEJEUNER
- 14 h 00 FIN DU STAGE