

Les fascicules du cycle métier de la confiserie



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

Le saccharose

La production du sucre de betterave, les différents types de sucres et les qualités utilisées pour la confiserie.

Les sirops de glucose

Différents types de sirops de glucose, nature et propriétés. Les autres sucres : dextrose, fructose, sucre inverti ...

Les solutions de sucre

Solubilité du sucre, notions de saturation sous saturation sursaturation, mesure de la concentration, limite de solubilité des mélanges de sucres, dissolution du sucre.

La cristallisation

Etats de la matière, cristal de saccharose et conditions de cristallisation, vitesse de cristallisation, cas des produits de confiserie.

L'HRE

L'humidité de l'air, l'humidité relative de l'air, l'humidité du produit. L'humidité relative d'équilibre du produit, sa mesure, les méthodes de calcul. Cas des produits de confiserie.

Les matières grasses

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

Fruits secs et fruits oléagineux

Les fruits secs et leur mise en œuvre dans les pralinés et pâtes d'amande

L'emballage

Les différents matériaux et leurs caractéristiques. Utilisations en confiserie

Le chocolat

Fabrication du chocolat, qualité et mise en œuvre. Tempérage des intérieurs, différents types de moulages. Les défauts.

Les arômes, acides et colorants

Les différents types d'arômes d'acides et de colorants. Leur mise en œuvre en confiserie

Le management de la qualité

Comment faire vivre la qualité dans l'entreprise

Les pâtes de fruits

Pectine et autres matières premières utilisées dans les formulations de pâtes de fruits. Le process de fabrication, les défauts.

Les gommages et gélifiés

La gélatine, les amidons modifiés, la gomme arabique, l'agar-agar, applications en confiserie. Fabrication des gommages et gélifiés selon les différentes techniques industrielles.

Les sucres cuits et caramels durs

Classification, formulations, différents process en fonction des produits

Les caramels mous, toffees, fudges et pâtes à mâcher

Différents types, matières premières, réaction de Maillard. Techniques et procédés selon les produits.

Les fondants

Définition, matières premières, la fabrication, les matériels, les formules des différents types de fondants, mises en forme et caractéristique physique du fondant.

Les intérieurs liqueur

Classification (avec et sans croûte de sucre) les matières premières, l'amidon de coulage, principe de fabrication, qualité des intérieurs et défauts de fabrication.

Les dragées

Dragées dures, tendres, au chocolat. Les différents intérieurs, la préparation des intérieurs, le gommage, les processus de fabrication, le polissage et vernissage ; Les turbines de dragéification, caractéristiques et systèmes de séchage selon les produits.

Les produits aérés

L'aération, les agents aérant, les mousses, le battage, les techniques d'aération, exemples de formulations : frappé, marshmallows, nougats...

Les articles divers

Produits à la réglisse, Chewing gum

Les confiseries sans sucre

Les polyols et édulcorants intenses. Cas des sucres cuits et dragées sans sucre.

