

Cycle Métier de la Chocolaterie 2010 Module Matières Premières

CM Chocolaterie : Les matières premières de chocolaterie :

1. Le cacao
2. Les matières sucrantes
3. Le lait et les produits laitiers
4. Les fruits oléagineux
5. Les additifs
6. Evaluation

Dates : 1 (à 11 h), 2 et 3 mars à Paris

CM Chocolaterie : Les matières grasses, émulsifiants, beurre de cacao, édulcorants :

1. Les matières grasses : nature et utilisations en chocolaterie
2. Les émulsifiants
3. Le beurre de cacao : différents types, critère de qualité, polymorphisme
4. Edulcorants : différents types, utilisation en chocolaterie
5. Evaluation

Dates : 2 (à 9 h), 3 et 4 juin à Aix La Chapelle (Allemagne)

CM Chocolaterie - Les pâtes de chocolaterie :

1. La pâte (ou masse) de cacao : process
2. La fabrication des poudres et du beurre de cacao
3. La pâte de chocolat : mélange pétrissage, pré-broyage, broyage, conchage
4. La pâte à glacer : ingrédients, process
5. Les pâtes à tartiner : formulations, process
6. Evaluation

Dates : 6 (à 11 h), 7 et 8 septembre à Paris

Cycle Métier de la Chocolaterie 2010
Module Produits Process

CM Chocolaterie - Le tempérage, l'enrobage et le moulage :

1. Le tempérage : principe de la pré cristallisation du chocolat, méthodes, installations de tempérage
2. L'enrobage : différentes étapes, matériels,
3. Le moulage : installations, moulage one shot, procédés Frozen Cone, Frozen Schell, installations rotatives, défauts
4. Evaluation

Dates : 3 (à 11 h), 4 et 5 mars à Paris

CM Chocolaterie - Les intérieurs et les fourrages :

1. Les truffes et les ganaches
2. Les intérieurs pralinés
3. Les intérieurs pâtes d'amande
4. Les candy barres
5. Evaluation

Dates : 8 (à 14 h), 9 et 10 septembre à Paris

**Stage du cycle métier de la confiserie ou
de la biscuiterie : un stage au choix pour traiter les intérieurs et les supports**

Stage pratique :

- Rappels théoriques sur les matières premières et la fabrication du chocolat,
- Evaluation de fèves de cacao,
- Evaluation de masse de cacao,
- Elaboration du chocolat,
- Tempérage manuel et fabrication de tablettes,
- Elaboration du praliné et de différents intérieurs,
- Elaboration de nougatine,
- Fabrication de coquilles pour des bonbons au chocolat,
- Enrobage des intérieurs,
- Finition des bonbons de chocolat.

Dates : 12 (à 9 h), 13, 14 et 15 janvier à Aix La Chapelle (Allemagne)