

Cycle Métier de la Confiserie 2010 Module Matières Premières

Les sucres :

1. Présentation du cycle
2. Présentation des produits de confiserie
3. Le saccharose
4. Les sirops de glucose
5. Le sucre inverti, le glucose, le fructose
6. Evaluation

Dates : 22 (à 14 h), 23 et 24 février à Aix en Provence

La solubilité, la cristallisation, l'HRE, les édulcorants :

1. Solubilité des sucres et des mélanges de sucre
2. Cristallisation : définition, mécanisme et importance dans le process
3. L'HRE : définition, importance en confiserie
4. Les édulcorants
5. Les polyols
6. Visite d'une confiserie
7. Evaluation

Dates : 19 (à 10 h), 20 et 21 avril à Aix en Provence

Les matières grasses :

1. Les matières grasses et les émulsifiants
2. La cristallisation des matières grasses
3. Les matières premières riches en matières grasses : amandes, noisettes et autres...
4. Visite d'une chocolaterie confiserie
5. Les matériaux d'emballage
6. Evaluation

Dates : 21 (à 10 h), 22 et 23 juin à Lyon

Les gélifiants et les additifs :

1. Gélifiants : pectine, gélatine, amidons modifiés, gomme arabique, agar-agar
2. Les arômes : définition, classification, origine, obtention
3. Les acides : différents types, origine, propriétés
4. Les colorants : identification, classification
5. Visite d'un fournisseur d'arômes
6. Evaluation

Dates : 13 (à 10h), 14 et 15 septembre à Grasse

