

CYCLE METIER CHOCOLAT

STAGE PRATIQUE FABRICATION DU CHOCOLAT

- ◇ TORREFACTION DE FEVES DE CACAO
- ◇ FABRICATION DE CHOCOLAT BLANC ET CHOCOLAT AU LAIT
- ◇ ELABORATION PRALINE ET NOUGATINE
- ◇ TEMPERAGE ET ENROBAGE
- ◇ FABRICATION DE COQUILLES POUR BONBONS AU CHOCOLAT

LIEU: DROUVEN & FABRY GMBH
Hirzenrott 6
D-52076 Aachen
ALLEMAGNE

Début: Le Mardi à 09 h 00

Fin: Le Vendredi à 14h.

Objectifs principaux: Ce stage pratique poursuit deux objectifs:

- 1 - réviser les connaissances théoriques qui ont été l'objet des stages de regroupement de L'Alliance 7
- 2 - faire un tour d'horizon pratique sur les techniques actuelles de fabrication des spécialités suivantes:

- ↺ chocolat
- ↺ bonbons au chocolat

- travaux pratiques par groupe

Animateurs: Henri Drouven, Drouven & Fabry GmbH, Aachen
Patrick Josteit, Drouven & Fabry GmbH, Aachen

Remarques: Blouse ou habit de travail obligatoire

Logement: Le logement des participants est assuré à l'hôtel Zur Heide, Raafstr. 76-80, D52076 Aachen-Lichtenbusch. 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

09 h 00	Objectifs du stage et présentation	des formules Henri Drouven
09 h 30	RAPPEL THEORIQUE ↳ Fabrication du chocolat - Rôle des matières premières - Modes de fabrication	Henri Drouven
12 h 45	PAUSE DE MIDI	
14 h 00	TRAVAUX PRATIQUES	
	Groupe 1	Groupe 2
	Torréfaction des fèves et élaboration de la masse de cacao	Tempérage manuel et fabrication des tablettes. Fabrication des corps creux
16 h 00	Groupe 1	Groupe 2
	Tempérage manuel et fabrication des tablettes. Fabrication des corps creux	Torréfaction des fèves et élaboration de la masse de cacao
17 h 45	Discussion final	
18 h 00	FIN DU 1° JOUR	

Mercredi

09 h 00 **TRAVAUX PRATIQUES**

Groupe 1	Groupe 2
Elaboration du praliné	Elaboration de différents intérieurs Fondant et intérieurs liqueurs Fabrication des bonbons au chocolat par système One-Shot
Elaboration du chocolat	

12 h 45 PAUSE DE MIDI

14 h 00

Groupe 1	Groupe 2
Elaboration de différents intérieurs Fondant et intérieurs liqueurs Fabrication des bonbons au chocolat par système One-Shot	Elaboration de nougatine
	fabrication des pates d'amandes

17 h 45 Discussion final

18 h 00 FIN DU 2° JOUR

Jeudi

09 h 00 **TRAVAUX PRATIQUES**

Groupe 1	Groupe 2
Elaboration de nougatine Fabrication des pates d'amandes	Elaboration du praliné Elaboration du chocolat

12 h 45 PAUSE DE MIDI

14 h 00

Groupe 1	Groupe 2
Fabrication de coquilles pour des bonbons au chocolat	Elaboration de différents intérieurs Ganache, truffe et praliner

16 h 00

Groupe 1	Groupe 2
Elaboration de différents intérieurs Ganache, truffe et praliner	Fabrication de coquilles pour des bonbons au chocolat

17 h 45 Discussion final

18 h 00 FIN DU 3° JOUR

Vendredi

09 h 00 **TRAVAUX PRATIQUES**

Groupe 1

Enrobage des intérieurs

Groupe 2

Finition des bonbons au chocolat

10 h 30

Groupe 1

Finition des bonbons au chocolat

Groupe 2

Enrobage des intérieurs

12 h 00 **EVALUATION**

13 h 00 **FIN DU STAGE**