

OPTIMISER LA MISE AU POINT ET LA MISE EN ŒUVRE DES FOURRAGES À BISCUITS ET GÂTEAUX MOELLEUX



OBJECTIFS

- Distinguer les caractéristiques de fourrages gras et aqueux
- Distinguer les différents outils de fabrication et de dépose des fourrages
- Piloter mise au point et mise en œuvre des fourrages en jouant sur la formulation, les paramètres de process et la caractérisation analytique
- Lister les paramètres clés de la stabilité des fourrages

Référence
PS005

Prix
1100 € HT (+TVA 20 %)

Horaires : 9h00–17h30
Durée : 2 jours (14 heures)

Lieu et date
Bordeaux : 16 et 17 novembre 2021

La mise au point de fourrages à biscuits et gâteaux moelleux est une étape délicate, qui requiert une parfaite maîtrise de la formulation et du process pour obtenir un produit aux caractéristiques organoleptiques et sanitaires irréprochables, et répondant aux exigences de machinabilité et de conservation.

INTERVENANT

Formation animée par les experts d'AGIR, Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés.

PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application.

Secteurs : industries agroalimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs.

PEDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (réalisations d'essais, présentation et dégustation de produits). Groupe limité à 10 personnes.

EVALUATION

La formation donne lieu à une évaluation formalisée. Questionnaire de satisfaction en fin de stage.

PRE-REQUIS

Absence de pré-requis.

DÉFINITION ET CLASSIFICATION DES FOURRAGES

- Les fourrages gras, aqueux et intermédiaires

LA CARACTÉRISATION DES FOURRAGES

- Résistance à la cuisson (rétraction, étalement)
- Texture
- Conservation
- Aptitude au foisonnement
- Qualités nutritionnelles...

LEVIERS DE FORMULATION

- Choix et teneur en matière grasse
- Chocolat et cacao
- Fruits
- Impact de la matrice support : biscuit / gâteau moelleux

LEVIERS DE PROCESS DE FABRICATION

- Mélange
- Affinage
- Cutterage
- Concentration
- Aération

LEVIERS DE PROCESS D'APPLICATION DU FOURRAGE SUR LES BISCUITS

- Equipements
- Mise en œuvre des fourrages
- Modes d'application du fourrage sur les biscuits (dépose) ou de l'injection dans les gâteaux moelleux
- Paramètres clés de la dépose et de l'injection

STABILITÉ DES FOURRAGES

- Stabilité microbiologique et organoleptique
- Problématiques de transfert d'humidité

✂ TRAVAUX PRATIQUES :

- Fabrication d'un fourrage chocolat type « kangoo » : impact formulation et process
- Exercice de formulation et fabrication d'un fourrage fruit à injecter
- Mesures analytiques : Activité de l'eau (Aw), Extrait sec, granulométrie
- Test de résistance à la cuisson : « Ring test »

LES +

FORMATION PRATIQUE organisée en partenariat avec



Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés