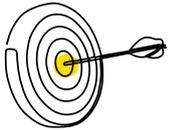


# TECHNOLOGIES & FORMULATIONS BISCUITIÈRES

## Maîtrisez les fondamentaux

### OBJECTIFS



- Décrire la fonctionnalité des différents ingrédients du biscuit
- Décrire les différentes technologies biscuitières et choisir une technologie en fonction du type de biscuit souhaité
- Piloter la mise au point de biscuits en jouant sur la formulation et les paramètres de process selon le cahier des charges fixé (Bio, clean label, sans gluten...)
- Décrire les principales étapes de la cuisson et le comportement des ingrédients durant la cuisson
- Mettre en relation problématiques connues avec des solutions formulation ou process

**Présentiel - 1200€ HT - Bordeaux : 11 & 12 oct. 2023**

La qualité d'un biscuit est conditionnée par l'ensemble des opérations que comporte sa fabrication : du choix des matières premières jusqu'aux conditions d'emballage. La maîtrise de sa formulation et des technologies employées permettra en outre de limiter les problématiques biscuitières rencontrées dans la profession.

### 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, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication.

### PRÉ-REQUIS

Absence de pré-requis.

### PÉDAGOGIE

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

### ÉVALUATION

Evaluation finale des connaissances et questionnaire de satisfaction en fin de formation.

### DURÉE & HORAIRES

2 jours (14 heures)  
9h00-12h30 / 14h00-17h30

### EN PARTENARIAT AVEC



Mise à jour : 14/10/2022

### LES INGRÉDIENTS

- Ingrédients traditionnels (farine, matières grasses, sucre, poudres levantes, œufs)
- Ingrédients ou additifs fonctionnels
- Les biscuits Bio, le clean label, le sans gluten

#### Fiches outils :

- Fiche fournisseurs des ingrédients/ additifs spécifiques (poudres levantes et ingrédients fonctionnels)
- Mémo sur les farines biscuitières

### LES TECHNOLOGIES

- Le mélange
- Les technologies de dressage et coupe-fil, rotative, roto-découpoir, co-extrusion
- Quelle technologie choisir pour quels types de biscuits ?
- Les problématiques biscuitières associées (fêles, casse, rétraction, machinabilité des pâtes...) : description et revue de pistes de résolution
- Caractérisation analytique en cours et en fin de fabrication
- La cuisson
- Le conditionnement et la conservation

#### Fiches outils :

- Fiche équipementiers
- Fiche matériel analytique

### DÉMONSTRATIONS SUR LE PLATEAU TECHNIQUE

- Fonctionnement du matériel
- Participation des stagiaires à la fabrication de biscuits secs selon 2 technologies (dresseuse coupe fil et rotative)