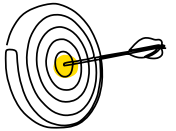


TECHNOLOGIES & FORMULATIONS BISCUITIÈRES

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 - 1300€ HT - Bordeaux : 9 & 10 octobre 2024

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).

ÉVALUATION

Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaire ou d'étude de cas) et questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DURÉE & HORAIRES

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

EN PARTENARIAT AVEC



Mise à jour : 19/09/2023

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)