

PARCOURS « DE LA FÈVE AU CHOCOLAT »



OBJECTIFS

- Caractériser des lots de fèves séchées à réception
- Citer les étapes de transformation des fèves au chocolat en différenciant un procédé artisanal d'un procédé industriel
- Formuler des hypothèses de formulation d'un chocolat (type et teneurs d'ingrédients, calcul du % de cacao, respect de la réglementation...)
- Utiliser une conche universelle pour fabriquer un chocolat
- Caractériser un chocolat en cours et en fin de fabrication

Référence
PS007

Prix
1200 € HT (+TVA 20 %)

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

Lieu et date
Bordeaux : 23 et 24 juin 2021

La fabrication du chocolat à partir de la fève reste rare mais permet indéniablement au chocolatier de se démarquer et d'ouvrir les champs des possibles en terme de choix d'origines de cacao et de recettes. Cette formation vise à donner un aperçu de la fabrication « Bean-to-bar » à échelle artisanale ou semi-industrielle. L'occasion pour des passionnés ou des curieux d'aborder la caractérisation à réception de la qualité de la fève mais aussi les notions de coût et dimensionnement machine. La fabrication d'un chocolat en parallèle de l'apprentissage théorique, rend cette formation très complète et concrète.

LES FONDAMENTAUX POUR FORMULER UN CHOCOLAT

- Le marché du chocolat et les certifications du cacao
- La réglementation du chocolat
- Obtention et caractérisation des fèves séchées
- Process d'obtention
- Caractérisation (cut-test, E.S, grainage...)
- Caractérisation sensorielle (origines des fèves, profil sensoriel)
- Process de transformation de la fève séchée à la liqueur de cacao
- Notions de base sur l'obtention des produits intermédiaires : beurre et poudre de cacao
- Les réseaux de fournisseurs
- Décomposition recette et formulation

D'UN CHOCOLAT BRUT À UN CHOCOLAT DE CONSOMMATION

- Tempérage et moulage du chocolat fabriqué le premier jour
- Théorie : la cristallisation du beurre de cacao, tempérage et conservation du chocolat (par le froid)
- Présentation et explication des principaux défauts : les différents blanchiments
- Conseils achat matériel (montants/fournisseurs), demande de brochures aux différents fournisseurs
- Conseils matériel analytique

INTERVENANTS

Les experts d'AGIR, Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés.

PUBLIC

Artisan-chocolatier, Industriel ayant le souhait de se diversifier ou de faire gagner en compétence ses équipes

PEDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et pratiques en atelier (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

DÉMONSTRATION D'UNE FABRICATION DE CHOCOLAT

- Fabrication d'une recette de chocolat : Théorie et pratique en parallèle
- Etapes industrielles comparées aux étapes de fabrication sur conche universelle
- Les caractérisations essentielles de suivi de fabrication et ajustements : viscosité et granulométrie
- Bonnes pratiques de fabrication

LES +

FORMATION PRATIQUE organisée en partenariat avec



Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés