

MATRICES CHOCOLATÉES : Formuler, observer, anticiper



OBJECTIFS

- Interpréter des résultats analytiques de manière à pouvoir identifier la qualité d'un chocolat et anticiper son vieillissement,
- Identifier les concepts clés de formulation afin de maîtriser la stabilité et la texture des ganaches et des fourrages,
- Lister les paramètres clés de la stabilité des matrices contenant des mélanges de matières grasses (compatibilité, teneurs...) pour éviter les phénomènes de déphasage, blanchiment.

Référence
PS008

Prix
1500 € HT (+TVA 20 %)

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

Lieu et date
Bordeaux : 23 et 24 mars 2021

Beaucoup de produits alimentaires (biscuits, gâteaux, bonbons ou glaces) utilisent du beurre de cacao ou du chocolat comme ingrédient. Une formulation et/ou un procédé plus ou moins bien contrôlé peuvent parfois entraîner des phénomènes souvent incompris en particulier lors de la conservation et du vieillissement du produit. Cette formation, élaborée avec l'appui d'experts et de scientifiques de haut niveau, vise à comprendre et appréhender de manière pragmatique et pratique les évolutions des matrices à base de beurre de cacao en relation avec les problèmes souvent rencontrés dans l'industrie chocolatière.

INTERVENANT

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

PUBLIC

Ingénieurs R&D souhaitant consolider leurs connaissances scientifiques sur les matrices chocolatées

PEDAGOGIE

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

EVALUATION

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

PRE-REQUIS

Bases techniques sur le chocolat

1^{er} jour

INTRODUCTION GÉNÉRALE

- Problématiques liées à la formulation et à la fabrication des produits à base de beurre de cacao

CRISTALLISATION & BLANCHIMENT DU CHOCOLAT : COMPRENDRE, DÉTECTER, ANTICIPER

- Etat des lieux sur la composition et la cristallisation du chocolat
- Rhéologie du chocolat à l'état liquide et directive européenne 2000/36/CE
- Cristallisation du beurre de cacao : Maîtrise du tempérage et impact de l'origine du beurre
- Vieillesse du chocolat : comment limiter le blanchiment gras et sucrier lors de la formulation, de la fabrication puis de la conservation des produits

MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES: ORIENTER LES CHOIX SELON LE PRODUIT

- Tour d'horizon des huiles et beurres : Composition et compatibilité
- Choix d'une matière grasse pour une formulation optimale (on ne maîtrise pas la formulation qui est un levier parmi d'autres pour maîtriser les propriétés du produit)
- Illustration par des exemples divers (biscuits, crèmes glacées, bonbons...)

✂ TRAVAUX PRATIQUES

- Tempérage du chocolat : Marbre vs Ensemencement
- Aspects sensoriels du chocolat vis-à-vis de l'origine du beurre de cacao

2^{ème} jour

FOURRAGES : MIEUX COMPRENDRE & MIEUX FORMULER

- Classification et aspect réglementaire des fourrages
- Règles de formulation et de stabilité
- Focus sur les matières grasses et sur les compatibilités avec le chocolat en formulation
- Impact de la formulation sur la texture des fourrages et sur la conservation des produits

✂ TRAVAUX PRATIQUES

- Influence de la formulation des fourrages sur la texture des fourrages

ECHANGES AUTOUR DE PROBLÉMATIQUES INDUSTRIELLES



FORMATION PRATIQUE organisée par AGIR et animée par un panel d'experts

Michel LOPEZ : Expert technique & Corédacteur du Tec et Doc chocolat - Ex-directeur en chocolaterie industrielle

Patrick SNABRE : Directeur de recherche CNRS – Spécialité : Physique des systèmes complexes (expertise sur la rhéologie, la stabilité et le blanchiment gras du chocolat)

Mathieu DELAMPLE : Responsable de l'Unité de Recherche AGIR - Spécialité : Colloïdes & émulsions (expertise dans les systèmes dispersés alimentaires)

Martine CREPIN, Responsable d'établissement et du Pôle Produits Sucrés AGIR