Réf. PS009

TECHNOLOGIE & PROCESS

LES PATES JAUNES

Maîtrise des fabrications et formulation raisonnée

OBJECTIFS

- Déterminer la fonctionnalité des ingrédients clés dans les gâteaux moelleux
- Identifier les procédés de fabrication et les paramètres critiques
- Lister les paramètres clés de la stabilité des produits
- Résoudre les problématiques liées à l'emploi du chocolat et des fourrages dans les matrices moelleuses

Présentiel - 1350 € HT - Bordeaux : 24 et 25 juin 2026

Entre exigences sensorielles, contraintes de conservation, attentes nutritionnelles et nouvelles tendances, les professionnels doivent aujourd'hui conjuguer savoir-faire technique et réflexion stratégique pour concevoir des produits à la fois gourmands, stables et innovants.
Cette formation propose une approche complète, mêlant théorie, observations du marché, travaux pratiques et modélisations.

INTERVENANTS

Animation par les experts en produits sucrés d'AGIR, centre de ressources technologiques.

PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services R&D, laboratoires d'application
Secteurs : agro-alimentaire ou fabricant d'ingrédients ou d'additifs.

PRÉ-REQUIS

Absence de pré-requis

PÉDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et pratiques en atelier et laboratoire.

ÉVALUATION

Évaluation écrite en fin de formation pour validation des objectifs pédagogiques. Questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DURÉE & HORAIRES

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

EN PARTENARIAT AVEC

AGIR AGRO ALIMENTAIRE INNOVATION RECHERCHE

CONTEXTE ET MARCHÉ

- Marché des gâteaux moelleux : parts de marché, marques nationales vs marques de distributeurs
- TD : Observation et classement des produits du marché

FORMULATION ET INGRÉDIENTS

- Formulation : fonctionnalités des ingrédients et équilibre physico-chimique des formules
- TD formulation : muffin -30%

FOURRAGE ET ENROBAGE

- Emploi du chocolat et problématiques associées
- Typologies des fourrages
- Les transferts d'eau et de matières grasses dans les fourrages

SUBSTITUTS DE CHOCOLAT ET CACAO

- Chocolat et cacao : enjeux et solutions de substitution

PROCÉDÉS DE FABRICATION

- Procédés de fabrication : matériel, ordre d'incorporation et de cuisson
- TP : fabrication de madeleines, impact des ingrédients et ordre d'incorporation

STABILITÉ, CONSERVATION ET CARACTÉRISATION

- Stabilité : humidité, activité de l'eau (Aw), rassissement
- TP caractérisation : texturométrie, alvéolation, volume, Aw, extrait sec

INNOVATION ET MODÉLISATION

- Formulations spécifiques : végan, sans gluten, réduction du sucre
- Nouvelles stratégies d'optimisation nutritionnelle
- TD : Méthode de reformulation nutritionnelle
- Modélisation par l'IA : impact des ingrédients et des procédés

LES +

Études de cas pratiques et des produits du marché

Vous repartez avec une méthodologie et des solutions testées et évaluées

Apport de connaissances scientifiques sur les fonctionnalités des ingrédients et l'analytique

Mise à jour : 14/11/2025