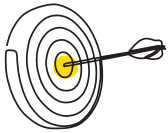


TECHNOLOGIE & PROCESS

LE CHOCOLAT

Le comprendre, le maîtriser, le caractériser et l'utiliser en formulation

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
- Distinguer les principaux descripteurs et méthodologies d'analyse sensorielle appliqués au chocolat

Présentiel - 1700 € HT - Bordeaux : 15 et 16 septembre 2026

Biscuits, gâteaux et confiseries recourent à l'emploi de beurre de cacao ou de chocolat. Formulation et procédés imparfaits peuvent provoquer des défauts lors du vieillissement des produits. Cette formation présente les mécanismes des matrices à base de beurre de cacao (sensorialité, cristallisation, blanchiment, émulsions), et apporte des méthodes pour diagnostiquer, prévenir, corriger.

INTERVENANTS

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

PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoire d'application souhaitant consolider leurs connaissances scientifiques sur les matrices chocolatées.

PRÉ-REQUIS

Niveau Bac +2 minimum biochimie, biologie, agro-alimentaire.

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



JOUR 1

COMPOSITION/PROCÉDÉ DE FABRICATION/RÈGLEMENTATION

- Ingrédients et fonctionnalités
- Procédé de fabrication du chocolat
- Éléments réglementaires

RELATION CRISTALLISATION, TEMPÉRAGE ET BLANCHIMENT

- La cristallisation dans le chocolat
- Blanchiments gras & sucrier : savoir les distinguer
- Détecter, anticiper, et maîtriser le blanchiment gras

APPLICATION - TEMPÉRAGE ET ANALYSE SENSORIELLE DU CHOCOLAT

- Mini atelier tempérage du chocolat et vérification au tempère-mètre
- Analyse sensorielle du chocolat

SENSORIALITÉ DU CHOCOLAT

- L'analyse sensorielle appliquée au chocolat : tests et descripteurs
- Produits spécifiques

JOUR 2

COMPOSITION/PROCÉDÉ DE FABRICATION/RÈGLEMENTATION

- Application - Exercice en commun : formuler avec les matières grasses

ÉMULSIONS & MOUSSES, CONCEPTS-CLÉS ET FONDAMENTAUX

DES ÉMULSIONS AUX GANACHES & FOURRAGES

- Composition et ingrédients fonctionnels
- Modulation des textures
- Altérations des ganaches

ANALYSES DU CHOCOLAT - POUR ALLER PLUS LOIN

APPLICATIONS - TEXTURATION DES GANACHES ET ANALYSES DES FOURRAGES

2 mini-ateliers

- Modulation de la texture par la formulation et l'ajout de fibres
- Caractérisation analytique de fourrages

LES +

Savoir déguster et décrire un chocolat

Les clés de la maîtrise du blanchiment et de la texture des produits chocolatés

Aller plus loin scientifiquement pour comprendre et résoudre les défauts produits