En partenariat avec :

Programme de Formation

Le chocolat : le comprendre, le maîtriser, le caractériser et l'utiliser en formulation (réf : PS008)

Organisation

Durée : 14 heures

Dates : 24/03/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30
25/03/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30

Mode d'organisation : Présentiel

Lieu : Bordeaux

Tarif : 1750 €

Contenu pédagogique

Public visé

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

Objectifs pédagogiques

- 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, teneur ...) pour éviter les phénomènes de déphasage, blanchiment
- Distinguer les principaux descripteurs et méthodologies d'analyse sensorielle appliquée au chocolat

Description

Biscuits, gâteaux et confiseries recours 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, émulsion) et apporte des méthodes pour diagnostiquer, prévenir, corriger.

Contenu :

Composition / procédé de fabrication / Règlementation

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

Relation cristalisation, tempérage et blanchiment

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

En partenariat avec :

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

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

Composition / procédé de fabrication / Règlementation
- Application - Exercice en commun : formuler avec les matières grasses

Emulsions et mousses, concepts-clés et fondamentaux

Des émulsions aux ganaches et 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 clefs de la maîtrise du blanchiment et de la texture des produits chocolatés.
- Aller plus loin scientifiquement pour comprendre et résoudre les défauts produits.

Prérequis

Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire

Modalités pédagogiques

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

Modalités d'évaluation et de suivi

- Évaluation finale des connaissances (écrite, sous forme d'étude de cas et de QCM en fin de formation).
- Évaluation de la satisfaction des participants en fin de formation.

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr