En partenariat avec :

Programme de Formation

Optimiser la mise au point et la mise en œuvre des fourrages à biscuits et gâteaux moelleux (réf : PS005)

Organisation

Durée : 14 heures

Dates : 17/11/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30
18/11/2027 09:00 → 12 :30
14:00 → 17 :30

Mode d'organisation : Présentiel

Lieu : Bordeaux

Tarif : 1400 €

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R et D, laboratoire d'applications. Secteurs : industrie agroalimentaire ou fabriquant d'ingrédients et additifs.

Objectifs pédagogiques

- Distinguer des caractéristiques de fourrage gras et aqueux
- Distinguer les différents outils de fabrication et de dépose des fourrages
- Construire une démarche de mise au point et de mise en œuvre des fourrages en jouant sur la formulation, les paramètres de process et la caractérisation analytique
- Lister les paramètres clés de la stabilité des fourrages

Description

La mise au point de fourrage pour biscuits et gâteaux moelleux est un véritable défi de formulation et de process. Chaque paramètre compte pour garantir à la fois qualité organoleptique, sécurité alimentaire, machinabilité et conservation dans le temps.

Cette formation vous donne les clés pour maîtriser ces équilibres et concevoir des produits performants et maîtrisés.

Contenu :

Définition et classification des fourrages

- Les fourrages gras, aqueux et intermédiaires

La caractérisation des fourrages

- Résistance à la cuisson (rétraction, étalement)
- Texture
- Conservation
- Aptitude au foisonnement
- Qualités nutritionnelles…

En partenariat avec : AGIR

Leviers de formulation
- Choix et teneur en matière grasse
- Chocolat et cacao
- Fruits
- Impact de la matrice support : biscuit / gâteau moelleux

Leviers de process de fabrication
- Mélange
- Affinage
- Cutterage
- Concentration
- Aération

Leviers de process d'application du fourrage sur les biscuits
- Equipements
- Mise en œuvre des fourrages
- Modes d'application du fourrage sur les biscuits (dépose) ou de l'injection dans les gâteaux moelleux
- Paramètres clés de la dépose et de l'injection

Stabilité des fourrages
- Stabilité microbiologique et organoleptique
- Problématiques de transfert d'humidité

Travaux pratiques
- Fabrication d'un fourrage chocolat type « kangoo » : impact formulation et process
- Exercice de formulation et fabrication d'un fourrage fruit à injecter
- Mesures analytiques : Activité de l'eau (Aw), Extrait sec, granulométrie
- Test de résistance à la cuisson : « Ring test »

LES +
- 25% de pratique
- Résolution de problématiques
- Repartez avec des formulations types !

Prérequis

Cette formation est accessible sans prérequis

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (réalisation 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