Programme de Formation

Optimiser la mise au point et la mise en oeuvre des fourrages à biscuits et gâteaux moelleux (réf : PS005_2026)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Ingénieurs et techniciens des services R et D, laboratoires d'application.

Secteurs : industries agroalimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs.

Objectifs pédagogiques

- Distinguer les caractéristiques de fourrages gras et aqueux
- Distinguer les différents outils de fabrication et de dépose des fourrages
- Piloter la mise au point et la mise en oeuvre 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 fourrages à biscuits et gâteaux moelleux est une étape délicate, qui requiert une parfaite maîtrise de la formulation et du process pour obtenir un produit aux caractéristiques organoleptiques et sanitaires irréprochables, et répondant aux exigences de machinabilité et de conservation.

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 ...
- 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
  - Équipements
  - 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
  - Stabilités microbiologique et organoleptique
  - Problématiques de transfert d'humidité

- Travaux pratiques
  - Fabrication d'un fourrage chocolat type « Kangoo » : impact de la formulation et du 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 »

Prérequis

La formation est accessible sans prérequis.

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

Evaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaire ou d'étude de cas) et questionnaire de satisfaction 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