

**CENTRE DE FORMATION ET DE PERFECTIONNEMENT PAR LA TECHNOLOGIE
EN CHOCOLATERIE, CONFISERIE**

JEAN-PIERRE RICHARD - M.O.F. CHOCOLATIER, CONFISEUR

**OPTIMISER LE GOUT ET
PROLONGER LA DURÉE DE VIE DES GANACHES**

Formation en groupe - Durée : **2 jours** (14 h).
LYON ou ROCHETAILLÉE SUR SAÔNE • Dates : **calendrier sur demande**
Coût : 980 €uros ht. (1 176 €uros ttc).

FORMATION	* Optimisation du goût et de la durée de vie des intérieurs - 1^{re} partie
OBJECTIFS	* Apporter des moyens simples pour solutionner définitivement les défauts de fabrication, moisissures, séchage, collage, remouillage, recristallisation, grainage, blanchiment, durcissement, vieillissement prématuré... * Faire comprendre le fonctionnement des matières premières et leur influence, pour réaliser des intérieurs plus goûteux, équilibrés et de qualité * Prolonger leur saveur et leur durée de vie, par une meilleure stabilité
BUTS	* Fabriquer des intérieurs plus moelleux , plus crémeux, parfaitement stables * Faire comprendre les avantages apportés par des recettes équilibrées * Doubler, voire tripler la durée de vie de certains produits * Bénéficier de l'avance technologique nécessaire à l'innovation
PARTICIPANTS	Chocolatier, Confiseur, Pâtissier, Boulanger - Pâtissier
ANIMATEUR	Jean-Pierre RICHARD, MOF. Chocolatier, Confiseur 35 ans d'expérience en laboratoire et atelier de fabrication

RICHARD CONSEIL FORMATION

137 Chemin de la Marinade - F 69270 Rochetaillée sur Saône - Tél. + 33 (0)4 78 22 50 42 - Fax : + 33 (0)4 78 22 06 23
Centre de formation N° 82.69.04299.69 - Réf. 914

BULLETIN DE RÉSERVATION à retourner à l'adresse ci-dessus

NOM ET ADRESSE DE L'ENTREPRISE CODE APE

..... TEL

..... FAX

NOM DU PARTICIPANT PRÉNOM

SALARIE : OUI NON

FORMATION : **OPTIMISER LE GOUT ET PROLONGER LA DURÉE DE VIE DES GANACHES**

Lieu : LYON ou ROCHETAILLÉE SUR SAÔNE Date de la formation Date de la réservation

Je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales.

Ci-joint un chèque de 1 176 €uros, à l'ordre de RICHARD Conseil Formation, correspondant au montant TTC de l'inscription (encaissement du chèque pendant la formation, hébergement et repas non compris).

Règlement étranger : virement bancaire en €uros, minimum 8 semaines avant la formation, ajouter 55 €uros pour frais au montant HT, soit un montant de 1 035 €uros.

IMPORTANT : Les inscriptions ne sont effectives qu'après réception du règlement et retour de la convention de formation.

OPTIMISER LE GOUT ET PROLONGER LA DURÉE DE VIE DES GANACHES

PROGRAMME DE LA FORMATION

Durée 2 jours

Formation à la portée de tous les professionnels, en permanence orientée vers la pratique en laboratoire et atelier de fabrication

Qualité, durée de fraîcheur, goût, texture

- Définition de la qualité. Critères de qualité des ganaches
- Saveur, durée de vie, stabilité. Recensement des défauts
- Qu'est-ce que l'HRE, l'AW, réponses simples, importance de sa prise en compte
- Influence des matières premières au niveau de la durée de vie et des saveurs
- Faire le bon choix des matières premières
- Les solutions à adopter pour améliorer la stabilité

Masses de fourrage, les ganaches

- Différentes grandes catégories de ganaches
- Principales matières premières utilisées dans la fabrication
- Rôle, propriétés, avantages et intérêts technologiques
- Mode opératoire, importance de son suivi
- Diverses possibilités d'utilisation des ganaches
- Analyse des défauts, remèdes à apporter

Mise au point de recettes de ganaches avec le logiciel PRO-CHOC v5.0

- Analyse de recettes, recherche des défauts
- Examen des possibilités de correction. Modification, suivi de l'évolution
- Prise en compte de la texture, du goût
- Création de recettes équilibrées et stables

Technique, procédé

- Couverture de chocolat et chocolat

SUPPORTS DE FORMATION

- Dossier remis à chaque participant.
- Logiciel technique PRO-CHOC v5.0
- Exemples de mise au point de recettes équilibrées
- Pédagogie de l'animateur, fondée sur l'acquis d'un savoir-faire actualisé en permanence
- Cette formation repose sur la pratique et l'expérience et non pas sur la technologie théorique

ACQUIS EN FIN DE FORMATION

En fin de formation, les participants sont capables de :

- Solutionner les défauts dans les ganaches, moisissures, séchage...
- Prolonger leur saveur et durée de vie, bien qu'il n'existe aucune méthode de calcul
- Entreprendre une production rationnelle en toute sécurité, avec des ganaches moelleuses, crémeuses, tendres, coulantes, etc.

Facultatif :

Les participants sont invités à apporter leurs recettes, pour la mise en évidence des résultats sur le logiciel PRO-CHOC.

CE PROGRAMME EN ÉVOLUTION PERMANENTE EST SUSCEPTIBLE DE MODIFICATIONS. CE DOCUMENT ANNULE LES PRÉCÉDENTS. RÉF. 914

Jean-Pierre RICHARD - Expert Conseil en technologie de la Chocolaterie & Confiserie - Consultant

137 CHEMIN DE LA MARINADE · F-69270 ROCHETAILLÉE SUR SAÔNE · TÉL + 33 (0)4 78 22 50 42 · FAX + 33 (0)4 78 22 06 23
SAS AU CAPITAL DE 37 000 € · SIRET 394 575 765 000 18 · TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 29394575765