

## **FBM La chaîne du CHOCOLATIER en BEAN TO BAR**

PÂTISSIERS CONFISEURS GLACIERS, entreprises de CHOCOLATS

### **MATERIEL pour les Créateurs CHOCOLATIERS**

Mais aussi tous les artisans qui veulent créer leurs bases de chocolats avec des goûts personnalisés et unique propre à chaque CHEF !

Tablette, Bonbon... Pâtisserie, Biscuits...le goût, avec plus de gammes et de précisions !

L'intérêt pour l'artisanat : développer encore plus de Créativité et de goûts de chocolats une gamme de produits très variés en saveurs selon les origines des fèves de cacao. Développer ses talents de chocolatiers soutenus avec de bonnes machines, et des réglages subtiles et fins, adaptés, pour assurer aisément la maîtrise des procédés de la fève de cacao à la création de son chocolat à son goût, en préservant les saveurs d'origine pures. Choisir ses recettes selon les cacao des pays pour chacun de ses produits, des bonbons aux tablettes, aux pâtisseries glaces ou confiseries, en faisant des assemblages des accords pour développer sa gamme de chocolat, ses couvertures, en étant autonome avec vos approvisionnements de fèves de cacao du monde entier.

### **Histoire du mouvement du Bean To Bar dans le monde du Chocolat**

Bean To Bar, comment est-il né, ce que sont les machines de production et les cours dédiés.

#### **CHOCOLAT COMMERCIAL**

Jusqu'à la fin des années 1950, il y avait dans toute l'Europe des centaines de petits producteurs de chocolat qui partaient du grain de cacao. Ensuite, certains ont industrialisé la production et fourni les collègues qui allaient simplement fondre et recristalliser le chocolat. Pendant les années, ces producteurs ont industrialisé de plus en plus la production en devenant des véritables multinationales. À la fin du siècle dernier les producteurs de chocolats industriels dans le monde entier étaient 50 et ils avaient dans leurs mains la totalité du marché. Avec la fin des artisans chocolatiers, aussi les fabricants de machines ont disparu en laissant l'espace aux entreprises chinoises ou indiennes, qui ont adaptées au chocolat machines dédiées à d'autres utilisations.

#### **MOUVEMENT BEAN TO BAR**

En 1999, l'un des nouveaux pionniers aux États-Unis décide de produire son propre chocolat en commençant par une collaboration avec des paysans de l'Amérique Centrale et du Sud. Son exemple reste unique jusqu'au 2008-2011, une période de trois ans dans laquelle la crise économique aux Usa entraîne la transformation d'entrepreneurs et commerçants d'autres secteurs, en artisans chocolatiers, aperçus que désormais le chocolat est le monopole exclusif des multinationales Il y a la naissance du mouvement Bean to bar qui prévoit la production de chocolat en manière artisanale à partir de la graine de cacao qui parvient souvent à directement du fermier, avec lequel l'artisan crée une relation directe.

Grâce aux machines **FBM** : la créativité, la personnalisation et la maîtrise du savoir-faire du chocolatier pour atteindre des niveaux de chocolats de sa base de couverture au très haut de gamme de ces produits finis.

**Une équipe de pro à votre service,  
Un savoir-faire pour mettre en avant vos talents créatifs !**

**Society FBM Boscolo "CHOCOLATE MATERIAL BEAN TO BAR"**

**[www.boscolo.it/fr/](http://www.boscolo.it/fr/)**

## **COMPATTA La tempéreuse enrobeuse de FBM**

> pour tempérer, égoutter, doser et enrober.

La technologie de cristallisation en continu prévoit deux systèmes séparés : réchauffement par induction thermique pour garantir la précision et la réactivité, le refroidissement avec gaz, en assurant dans un bref délai de temps et une bonne précision pour maintenir les températures.

Signaux à LED indiquent les changements de température (réchauffement et cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation.

Le dispositif de démontage rapide de la vis sans fin, permet de changer la couleur du chocolat sans gaspillage et en un bref délai de temps.

L'inverseur du sens de rotation permet de vider le chocolat dans la vis, sans réduire le temps nécessaire afin de redémarrer le cycle de cristallisation.

La machine est équipée d'un doseur électronique avec répétitions et réglages du temps de dosage.

**KLEEGO La dernière innovation de FBM** dans le domaine des machines modulaires pour le chocolat. Elle s'adresse aux professionnels du chocolat artisanal et c'est la première machine qui peut répondre à deux besoins importants des fabricants, dédiée au chocolat produit de la fève à la tablette. KLEEGO est à la fois un fondoir de 50 kg avec une pompe de transport intégrée qui peut être utilisée pour la production de **chocolat fondu et une conche** à haute vitesse de 35 kg. Elle améliore efficacement la taille de la particule du chocolat, en donnant aux chocolatiers de nouveaux outils pour contrôler le développement des arômes dans le chocolat. a double fonctionnalité de KLEEGO est réalisée à l'aide d'un assemblage de conchage amovible monté sur le dessus et d'un pupitre des commandes digital personnalisées qui permet un contrôle précis et répété sur les principaux paramètres de conchage. Les agitateurs à rotation opposée offrent une action de cisaillement élevé, ce qui brise les agglomérats de particules et les expose à l'air et à la chaleur.

## **RUMBO Le moulin de FBM du grué à la pâte de cacao**

Rumbo est le premier moulin de FBM pour le chocolat. La machine reprend le vieux concept de production avec pierre, en fournissant meules et embasement en granit. La caractéristique artisanale du produit fini (chocolat) est ainsi garantie par ce procédé de travail. En plus de la température élevée créée par le frottement, est introduite par avance et/ou simultanément au processus, de l'air chaud forcé (jusqu'à 75 ° C). Pouvoir travailler les grains de la fève de cacao (grué) ou la masse de cacao permet grâce à cette machine RUMBO d'atteindre un degré de raffinement impalpable au palais. L'adjonction de sucre et éventuellement de beurre de cacao complète le résultat. Le lent broyage/raffinage et les mélanges de produits par RUMBO permettent que le cacao ne soit pas stressé, en donnant au produit final, une excellente plasticité et fluidité.

## **L'ENTREPRISE FBM**

Grâce à son personnel et un savoir-faire riche de plus de 20 ans années d'activités exercées dans les domaines du BEAN TO BAR..... FBM se veut être un partenaire de choix pour accompagner ses clients dans le développement de procédés innovants de la fève à la tablette, pour chaque étape d'élaboration du chocolat. A partir de votre cahier des charges, FBM étudie la faisabilité de votre application avec vos experts métier, puis propose le meilleur scénario satisfaisant à vos exigences (équipements standard, semi-standard ou sur mesure) pour votre chaîne BEAN TO BAR avec des conseils et un suivi de formations.

## **MACHINES FBM POUR LE BEAN TO BAR**

Dans l'année 2011, TheChocolateLife.com, la plus grande communauté d'artisans du chocolat, qui compte aujourd'hui plus de 10 000 membres, "défie" FBM à créer des machines artisanales pour la production du cacao.

FBM accepte le défi et commence exactement à Seattle pendant le North West Chocolate en présentant la première conche rapide [Kleego](#) et la tempéreuse modifiée pour le chocolat à 2 ingrédients (sans beurre de cacao ajouté) très difficile à cristalliser.

Ensuite, les chocolate makers, chocolatier en BEAN TO BAR demandent à l'entreprise de le réaliser Rumbo, Winnower, Pregrinder et le tunnel vertical pour moules «[Clima](#)» avec lequel FBM complète sa ligne Bean to Bar:

[Winnower/Cracker](#): élimine les coquilles des fèves de cacao et les casse en donnant de la gruée.

[Pre-Grinder](#): réduit la gruée à une masse de cacao en taille d'environ 80/100 microns.

[Rumbo](#) e [Rumbo Kid](#): raffinent la gruée et le sucre jusqu'à 20 microns.

[Kleego](#): conchage rapide pour contrôler l'acidité et définir les arômes. Il est utilisable comme fonder.

Tempéreuses [Compatta](#), [Proxima](#), [Unica](#), [Maestria](#) et [Jumbo](#): pour cristalliser le chocolat, vibrer, doser, mouler et enrober le chocolat à 2 ingrédients.

Aujourd'hui **FBM** propose plus d'une trentaine de machines, du choix et des réponses aux besoins des professionnels toujours personnalisés.

Basé en Italy, il dispose de tous les moyens d'études et de montage nécessaires à la réalisation d'équipements industriels clés en mains en France, dans le monde avec un laboratoire école d'essai pour s'entraîner à maîtriser le process et les machines AREA BEAN TO BAR.

**Society FBM Boscolo "CHOCOLATE MATERIAL BEAN TO BAR",**  
Companion Address - Via Machiavelli n ° 15/17 - LEGNANO (MI) ITALY

Directeur Général - Executive Manager ITALY  
**Contact > Umberto BOSCOLO**  
Such. +39 0331.464654 - Fax +39 0331.464886  
Email: [fbm@boscolo.it](mailto:fbm@boscolo.it)

[www.boscolo.it/fr/](http://www.boscolo.it/fr/)

Présentation de l'histoire du mouvement du BEAN TO BAR et des 3 MATERIELS de FBM présentés en fonctionnement dans le cadre du FESTIVAL SENS & CHOCOLAT 2018 organisé par PLANETGOUT lors du SALON EUROPAIN Intersuc à Paris Villepinte

Si besoin plus d'informations PLATEFORME BEAN TO BAR

Contact en relai + 33 (0)610926430 – [services.planetgout@orange.fr](mailto:services.planetgout@orange.fr) - [www.planetgout.com](http://www.planetgout.com)