

## Formation de technologie ganache – du 23 au 25 septembre – Formateur : Franck Guyon

### Public concerné

---

Formation conçue pour les artisans chocolatiers, chocolatiers industriels, entreprise agroalimentaire, recherche et développement.

### Objectif du stage

---

Comprendre, analyser, maîtriser, améliorer les procédés de fabrications.

Ce stage vous apportera toutes les solutions et les clés pour réaliser vos ganaches.

Mieux comprendre l'eau libre, l'influence de l'AW, calcul de la température de base de la ganache.

Le bon équilibre, le RSI,

Mieux comprendre la technologie pour s'interroger au quotidien en toute simplicité.

Stage technologie avec de la pratique (4 h environ).

### Méthode pédagogique

---

Formation alternant théorie et pratique.

### Durée

---

3 jours, 27 heures, 9 heures/jour

### Date et Lieu

---

Du 23 au 25 septembre à Belfort

## Programme

---

Lundi 23 septembre 8h - 12h

Présentation de la formation et prise de notes de vos demandes

Qu'est qu'une ganache

Les sources de contaminations des ganaches

Pourquoi certaines ganaches moisissent-elles

Les composants d'une ganache et leurs rôles

Lundi 23 septembre 13h - 18h

LES CHOCOLATS : pur pâte de cacao, couvertures de chocolats,

Beurre de cacao, les fibres, la rhéologie du chocolat

LES LIQUIDES

LES CREMES

LES PULPES DE FRUITS % de fruits acidité, eau, matière grasse

LES BEURRES, fractionné, sec, salés, mgla,

A quelles températures les incorporer et pourquoi

Principales propriétés des produits laitiers

EDULCORANTS ET LEURS ROLES : dextrose, sorbitol, les glucoses, sucre inverti, le sucre, Le glycérol

EQUILIBRE DE GANACHE VIA LOGICIEL

Comment établir une ganache avec les bons pourcentages - Essais comparatifs d'une recette

Mardi 24 septembre 8h -12h

Réalisation de ganache, mise en situation de la théorie de la veille

Pure pâte de cacao, Ganache caramel beurre salé, Ganache lait citron, Ganache rhum, Ganache café,

Ganache thé, Ganache cannelle ou pain d'épice ou vanille et autres selon vos demandes

---

UNIVERSITÉ DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE – SARL LA FAYETTE DÉVELOPPEMENT

Mardi 24 septembre 13h -18h

L'influence de l'HRE et de l'AW

Méthode de réalisation des ganaches sous-vide

Calculer la vitesse de rotation (temps, vitesse, cisaillement, échauffement)

Calculer la température de base d'une ganache

Méthodes DE REALISATION DES GANACHES

Pourquoi LE CHABLONNAGE

Influence de la température de COULAGE DE GANACHE

Mercredi 25 septembre 8h -12h

Qualité de l'enrobage et mise au point RSI

Les techniques de conservation des bonbons chocolat

Le point de rosée

Comparatif de recettes de ganache nature

REGLEMENTATION

Mercredi 25 septembre 13h -18h

Observation des ganaches

Dégustation des ganaches

Question sur les éventuels points vus pendant la formation

### Tarif

---

1620€ HT

Les petits déjeuners et le repas du midi sont à la charge de Franck Guyon.