

## **Initiation à la fabrication des chocolats en turbine – 13 au 15 mai – Formateur : Frédéric Menguy**

### **Public concerné**

---

Artisans chocolatiers expérimentés non industriels souhaitant développer une gamme de produits turbinés.

### **Objectif du stage**

---

Citer les différents paramètres qui interviennent pendant l'enrobage chocolat en turbine.  
Expliquer l'influence de ces différents paramètres sur le résultat.  
Choisir les réglages qui lui permettront de fabriquer un produit simple.

### **Méthode pédagogique**

---

Formation alternant théorie et pratique

### **Durée**

---

3 jours, 8 heures/jour

### **Date et Lieu**

---

13-15 mai à l'École Supérieure des Métiers à Muret (Toulouse)

### **Programme**

---

Lundi

- 8h30-12H30

Accueil des stagiaires

Cours théorique – les bases et les modes opératoires

Turbines : aspects techniques

Intérieurs : choix, conservation et risques, contrôle qualité

Gommage : Principes, matières premières, mode opératoire

Enrobage chocolat : Principes, matières premières, mode opératoire

- 13h30-15H30

Pratique Gommage

- Préparation du sirop de gommage et gommage

- 15h30-18H00

Pratique Enrobage

Enrobage noisette chocolat noir à la louche

Mardi

- 8h30-10H30

Analyse des résultats du jour 1 – Tableaux des risques

Analyse résultats gommage et enrobage

Tableaux des risques gommage et enrobage (liste des paramètres en jeu et leurs effets sur le résultat)

- 10h30-12H30

Cours théorique

Vernis chocolat : principes, matières premières, mode opératoire

- 13h30-17H00

Pratique enrobage

Enrobage amande chocolat noir pulvérisé

Enrobage divers centres chocolat noir

- 17h00-18H00

Pratique vernis

Vernis noisette chocolat noir

Mercredi

- 8h30-12H30

Analyse des résultats des jours 1 et 2 – Tableaux des risques

Analyse résultats vernis

Tableau des risques vernis (liste des paramètres en jeu)

Tableaux rattrapage des défauts gommage, enrobage et vernis

- 13h30-15H30

Pratique enrobage

Enrobage amandes chocolat lait à la louche

- 15h30-18H00

Pratique Vernis

Vernis amande et divers centres chocolat noir

Vernis chocolat lait

## Tarif

---

1660 €