

Programme de formation

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 43 25 02677 25 auprès du préfet de région de Franche-Comté, datadock

Thème de formation : **FORMATION TECHNOLOGIE GANACHE**

Nombre mini 4 personnes et maxi 12 personnes

Formateur : **Franck Guyon BM** et référent

Date : 24 au 26 août 2020

Durée : 3 jours soit 27 h

Lieu : 2 rue René Cassin 90 000 Belfort

Prix : 1674 € TTC

Public concerné

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

Pré requis :

Aucun pré requis

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,

La technologie mieux la comprendre pour s'interroger au quotidien en toute simplicité, s'en faire une alliée et une idée claire.

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

Réalisation des ganaches dites à risque, acide, caramel, alcool, thé, pure pâte

Méthode pédagogique

Formation alternant théorie et pratique.

Une formation avec tous les instruments AW, magic temper et RSI sera à votre disposition pendant la formation

Lundi 24 août 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 24 août 13h 18h

LES CHOCOLATS : pure 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, sales, mgla,

A quelle température 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 cadrée ou **one shot**

Mardi 25 août 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 The, Ganache cannelle ou pain d'épice ou vanille et autres selon vos demandes

Mardi 25 août 13h 18h

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

Méthode de réalisation des ganaches sous-vide

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

Calcul de température de base d'une ganache

Méthodes DE REALISATION DES GANACHES et pourquoi

Pourquoi LE CHABLONNAGE

Influence de la température de COULAGE DE GANACHE

Mercredi 26 août 8h 12h

Qualité de l'enrobage et mise au point rsi

Les techniques de conservations des bonbons chocolat

Le point de rosée

Recettes comparatives de ganaches nature

Mercredi 26 août 13h 18h

Observation des ganaches

Dégustation des ganaches

Question sur les éventuels points vus pendant la formation

Les petits déjeuners et le repas du midi sont à la charge de ATELIERS DES SAVEURS DU LION".

Vérification de vos acquis pendant la formation : questionnaires de connaissance et mise en situation, obligatoire pour toute formation.

Site : <http://franckquyon.com>

Mail : atelierdessaveursdulion@orange.fr

Téléphone : 06.12.57.10.11