

Bean to Bar / Transformation de la fève en chocolat du 2 au 5 juillet - Formateur : Régis Bouet

Public concerné

Artisan chocolatier ayant des acquis et des connaissances dans le travail du chocolat.

Objectifs du stage

Pour pouvoir s'impliquer dans la vie de la filière, animer sa boutique, partager son savoir-faire avec ses clients, le chocolatier-confiseur a l'opportunité de se démarquer en réalisant tout ou partie de sa matière première « chocolat ». Cette formation a pour objectif de permettre aux participants de pouvoir composer par eux-mêmes une recette de chocolat, en pleine connaissance de la répartition de ses matières premières de sa formulation, comment mettre en oeuvre cette formulation et pouvoir analyser les réactions de sa recette de chocolat.

Méthode pédagogique

Formation alternant théorie et pratique.

Durée

4 jours, 7 heures/jour.

Date et Lieu

2-5 juillet à l'Institut des Métiers de Clermont-Ferrand.

Programme

Lundi

9.00 à 9.30

Tour de table de présentation

Retour sur les objectifs

Présentation du programme

9.30 à 12.30

Cours théorique : la législation du chocolat, différents chocolats, composition la fève de cacao, son marché et les profils aromatiques

13.30 à 17.00

Cours théorique : la fève de cacao, son marché et les profils aromatiques les principes de la torréfaction, l'impact des températures sur les arômes, les étapes de la transformation

Mardi

9.00 à 9.45

Retour sur la journée passée

9.45 à 10.45

Formulation : comment formuler une recette

10.45 à 12.00

Travaux pratiques : torréfaction des fèves de cacao

13.30 à 17.00

Travaux pratiques : réalisation des étapes de la préparation et de la transformation de la fève de cacao en chocolat

Mercredi

9.00 à 9.45

Retour sur la journée passée

9.45 à 12.30

Cours théorique : la formulation, rôles des matières premières, leurs interactions, leurs utilisations et les points de vigilance à observer

13.30 à 17.00

Travaux pratiques : réalisation d'un chocolat en quantité plus importante

Jeudi

9.00 à 9.45

Retour sur la journée passée

9.45 à 12.00

Cours pratique : réalisation d'un chocolat au lait

13.30 à 17.00

Cristallisation et mise en forme des différents chocolats réalisés et dégustations

Tarif

2140€ HT