

**CURSO EN ESPAÑOL**

**CURSILLOS 2020**

# Grageado de azúcar Grageado de Chocolate

**PUBLICO INTERESADO**  
Confiteros industriales

**LUGAR**  
Centro técnico AGIR CRT  
Talence (Bordeaux) - Francia

**SESIONES 2020**  
Del Lunes 2 al Viernes 6 de Noviembre 2020

## **OBJETIVOS**

**A cabo de los cinco días de cursillo  
el participante será capaz de :**

- > Citar los diferentes parámetros que intervienen en grageado de azúcar, grageado de chocolate, coloración y abrillantado
- > Explicar las influencias de los mismos parámetros sobre el resultado final.
- > Escoger los reglajes que permiten de elaborar un producto sencillo.

# Curso de grageado de azúcar y chocolate

## ENGOMADO - GRAGEADO DURO Y SUAVE - COLORACIÓN - ALISADO - ABRILLANTADO

El mercado de los productos grageados está creciendo rápidamente, pero hoy en día, especialmente para los grageados de azúcar, aparecen nuevos requerimientos (colores naturales, capa doble de chocolate y azúcar, restricciones en el uso del titanio de dióxido, etc.). Además, mientras el grageado es más sencillo de dominar, el abrillantado del chocolate puede ser más complicado.

Este curso se propone examinar todas las operaciones

necesarias para los grageados de azúcar y de chocolate, y especialmente el doble grageado (azúcar sobre chocolate).

Este curso se realizará en el Centro Técnico AGIR CRT de Bordeaux en Francia, el cual está muy adaptado para este tipo de capacitación.

### PÚBLICO INTERESADO

**Operadores y managers de producción, técnicos de I&D**

### DESEÑOLLADO DEL CURSILLO

#### CURSOS TEÓRICOS SOBRE TODAS LAS OPERACIONES LIGADAS AL GRAGEADO:

Engomado, grageado de chocolate, grageado duro y suave de azúcar, coloración y abrillantado

- > Principios
- > Materias primas utilizadas
- > Métodos operatorios

#### LA PRÁCTICA

- > Engomado
- > Grageado de chocolate
- > Grageado duro de azúcar
- > Coloración y alisado
- > Grageado suave
- > Abrillantado de chocolate y de azúcar

#### ANÁLISIS POST PRÁCTICAS DE TODOS LOS PARÁMETROS QUE INFLUYEN SOBRE EL RESULTADO DE LAS 3 OPERACIONES

- > Análisis de riesgos a base de tablas sencillas
- > Recuperación de los defectos

### INFORMACIONES PRACTICAS

#### MEDIOS UTILIZADOS

La capacitación se efectúa en los locales del Centro Técnico AGIR CRT de Talence, cerca de Bordeaux.

#### PRODUCIÉNDOSE

Frédéric Menguy, Asesor - Formador

#### DURACIÓN DE LA FORMACIÓN

5 días - 40 h

### LUGAR DEL CURSILLO

#### Centre de Ressources Technologiques Qualifié AGIR

(Agro-alimentaire Innovation Recherche)

37, avenue Albert Schweitzer  
33402 TALENCE  
Francia

### COSTE DE LA FORMACIÓN

Coste / día : 550 €

**Total : 2 750 €**

### INSCRIPCIONES

Pide el programa completo o el formulario de inscripción by e-mail [info@fredericmenguy.fr](mailto:info@fredericmenguy.fr) o [contact@agir-crt.com](mailto:contact@agir-crt.com)  
Tél : +33 557 96 83 33

