



experto en la fabricación de grageas y peladillas
pan coating expertise



En colaboración con

CURSO EN ESPAÑOL

CURSILLOS 2020

Cursillo de grageado de chocolate

PUBLICO INTERESADO

Chocolateros y confiteros artesanos y industriales

LUGAR

École Supérieure des Métiers,
Muret (Tolosa), France

SESIONES 2020

Miércoles 15, Jueves 16 y Viernes 17
de April 2020

OBJETIVOS

A cabo de los tres días de cursillo el chocolatero será capaz de :

- > Citar los diferentes parámetros que intervienen durante la elaboración de las grageas de chocolate.
- > Explicar las influencias de los mismos parámetros sobre el resultado final.
- > Escoger los reglajes que permiten de elaborar un producto sencillo.

La fabricación de grageas de chocolate en bombo

ENGOMADO - GRAGEADO - BARNIZ

Las grageas rebozadas de chocolate, sobre base de avellana, almendra o otros centros como cereales o frutas deshidratadas, se benefician de una importante demanda adjunto a los consumidores. Pueden consumirlos todo el año, ya que no se asocian a una fiesta en particular.

Que sean los artesanos chocolateros o los operadores de la industria, a menudo les faltan los conocimientos técnicos específicos de la elaboración de peladillas y grageas de chocolate

en bombo convencional o en Belt Coater.

Que ya esté o no equipado de bombos, este cursillo le permitirá de estudiar técnicas básicas para la elaboración de grageas de chocolate. Estas técnicas le permitirán de lanzar muy rápidamente una gama de productos sencillos o le permitirán resolver problemas que encuentra.

PÚBLICO INTERESADO

Artesanos chocolateros o operador de industria que desean desarrollar grageados de chocolate o resolver problemas de producción.

DESENVOLLO DEL CURSILLO

CURSOS TEÓRICOS SOBRE OPERACIONES DE ENGOMADO, REBOZADOS DE CHOCOLATE Y BARNIZ CHOCOLATE

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

LA PRÁCTICA

- > Nociones de engomado o preparación del centro
- > Rebozar o cubrir avellanas, almendras, y distintos centros con chocolate negro y chocolate con leche
- > Barnizar : la grageas de chocolate negro y chocolate con leche

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 práctica se efectúa en los locales de la Escuela Superior de los Oficios de Muret, cerca de Toulouse.

PRODUCIÉNDOSE

Frédéric Menguy, Asesor - Formador

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN

3 días - 24 h

LUGAR DEL CURSILLO

Ecole Supérieure des Métiers de la CMA de Haute-Garonne

CFA de Muret
25, chemin de la pyramide
31601 MURET, 20 km de Toulouse

COSTE DE LA FORMACIÓN

Coste / día : 600 €
Total : 1 800 €

INSCRIPCIONES

Pide el programa completo o el formulario de inscripción by e-mail info@fredericmenguy.fr

COULTEUR POUCEFF www.coulteurpoulsen.fr



FMDE SARL

Parc d'activité ALBASUD - 35, Avenue du Danemark
CS60380 - 82003 MONTAUBAN Cedex - FRANCE

Tél. +33 648 10 67 32

Mail info@fredericmenguy.fr
www.fredericmenguy.fr

SARL au capital de 10 000 € - RCS Montauban

N° Organisme de formation 73 82 00700 82 - Code APE 8559A
TVA INTRA FR28 808941561 - SIRET 808 941 561 00017