

## FORMATIONS 2020

# La fabrication des enrobés chocolat en turbine

### PUBLIC

Artisans chocolatiers

### LIEU

Ecole Supérieure des Métiers,  
Muret (31), France

### SESSIONS 2020

#### Session n° 1

Lundi 20, mardi 21, mercredi 22 avril 2020

#### Session n° 2

Lundi 14, mardi 15, mercredi 16 sept 2020

### OBJECTIFS

A la fin des 3 jours de formation,  
l'Artisan Chocolatier sera capable de :

- > 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 enrobé vernis simple.

# La fabrication des enrobés chocolat en turbine

## GOMMAGE - ENROBAGE - VERNIS

Les enrobés chocolat sur base noisette, amande ou autres centres comme des céréales ou des fruits déshydratés bénéficient d'une forte demande auprès des consommateurs. Ils ne sont pas associés à une fête en particulier et peuvent donc être consommés toute l'année.

L'artisan chocolatier est capable de répondre à cette demande sur le haut de gamme, mais il lui manque souvent le savoir-faire spécifique de l'enrobage en turbine.

Qu'il soit déjà ou non équipé de turbines, ce stage lui permettra d'apprendre les techniques de base de la dragéification chocolat. Celles-ci lui donneront les moyens de lancer très rapidement une gamme de produits simples.

En produisant et en s'appuyant sur son savoir-faire, il sera capable de développer rapidement sa propre gamme de produits turbinés.

## PUBLIC CONCERNÉ

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

## DÉROULÉ DE LA FORMATION

### COURS THÉORIQUES SUR OPÉRATIONS DE GOMMAGE, ENROBAGE CHOCOLAT ET VERNIS CHOCOLAT

- > Principes
- > Matières premières utilisées
- > Modes opératoires

### LA PRATIQUE

- > Gommage noisettes et amandes
- > Enrobage noisettes, amandes, divers centres avec chocolat noir et chocolat lait
- > Vernis chocolat noir et chocolat lait

### ANALYSE POST-PRATIQUE DE TOUS LES PARAMÈTRES INFLUANT SUR LE RÉSULTAT DES 3 OPÉRATIONS

- > Tableaux des risques
- > Rattrapage des défauts

## INFOS PRATIQUES

### MOYENS UTILISÉS

La pratique s'effectue dans les locaux de l'École Supérieure des Métiers de Muret, près de Toulouse.

### INTERVENANT

Frédéric Menguy, Consultant - Formateur

### DURÉE DE LA FORMATION

3 jours - 24 h

## LIEUX DE LA FORMATION

### Ecole Supérieure des Métiers de la CMA de Haute-Garonne

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

## COÛT DE LA FORMATION

Coût / jour : 553,33 € HT

**Total : 1 660 € HT**

## INSCRIPTIONS

En ligne sur le site de la Confédération des Chocolatiers [www.chocolatiers.fr/les-formations-2](http://www.chocolatiers.fr/les-formations-2)

### Renseignements :

Sylvie Collin / [contact@chocolatiers.fr](mailto:contact@chocolatiers.fr)  
ou sur [info@fredericmenguy.fr](mailto:info@fredericmenguy.fr)

