

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 o contact@agir-crt.com
Tél : +33 557 96 83 33

