frédéric menguy

experto en la fabricación de grageas y peladillas
pan coating expertise

En colaboración con

CHOCOLATIERS CONFISEURS DE FRANCE

CURSO EN ESPAÑOL

CURSOS 2023

Curso de grageado de chocolate

PUBLICO INTERESADO

Chocolateros y confiteros artesanos y industriales

LUGAR

Laboratorio de applicaciones FMDE
Montauban, Francia

SESIONES 2023

Sesion nº 1
Del lunes 15 al miércoles 17 de mayo 2023

Sesion nº 2
Del lunes 9 al miércoles 11 de octubre 2023

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 consumirles 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 especificos de la elaboracion 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 permitiran resolver problemas que encontra.

PÚBLICO INTERESADO

Artesanos chocolateros o operador de industria que desean desarollar grageados de chocolate o resolver problemas de produccion.

DESENROLLADO DEL CURSO

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 materiales de alto rendimiento (bombos y unidades de tratamiento de aire).

PRODUCIÉNDOSE
Frédéric Menguy, Asesor – Formador

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN
3 días - 24 h

LUGAR DEL CURSO

Laboratorio de applicaciones FMDE
239 Avenue du Danemark
Atelier Nº26
82000 MONTAUBAN, Francia

COSTE DE LA FORMACIÓN

Coste / dia : 630 €
Total : 1 890 €

INSCRIPCIONES

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

couleur pollen www.couleurpollen.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
Nº Organisme de formation 73 82 00700 82 - **Code APE** 8559A
TVA INTRA FR28 808941561 - **SIRET** 808 941 561 00017