



experto en la fabricación de grageas y peladillas  
pan coating expertise



En colaboración con

**CURSO EN ESPAÑOL**

**CURSOS 2024**

# Curso de grageado de chocolate

## PUBLICO INTERESADO

Chocolateros y confiteros artesanos y industriales

## LUGAR

Laboratorio de aplicaciones FMDE  
Montauban, Francia

## SESIONES 2024

### Sesion nº 1

Del lunes 22 al miércoles 24 de abril 2024

### Sesion nº 2

Del lunes 23 al miércoles 25 de septiembre 2024

## 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 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 aplicaciones FMDE

239 Avenue du Danemark  
Atelier N°26  
82000 MONTAUBAN, Francia

## COSTE DE LA FORMACIÓN

**2 080 € por 3 días**

## INSCRIPCIONES

Pide el programa completo o el formulario de inscripción by e-mail [formation@fredericmenguy.fr](mailto:formation@fredericmenguy.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](mailto:info@fredericmenguy.fr)  
[www.fredericmenguy.fr](http://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