



En colaboración con

experto en confitería y grageado
confectionery and panning expert



CURSO EN ESPAÑOL

CURSOS 2026

Curso de grageado de chocolate

PUBLICO INTERESADO

Chocolateros y confiteros artesanos
y industriales

LUGAR

Laboratorio de aplicaciones FMDE
Montauban, Francia

SESIONES 2026

Para obtener fechas, póngase en contacto con
nosotros

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 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.

DESENRROLLADO 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 DE 3 DÍAS

2 250 € por participante

INSCRIPCIONES

Pide el programa completo o el formulario de inscripción por e-mail formation@fredericmenguy.fr



FMDE SRL

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