



en partenariat avec

expert en confiserie et dragéification
confectionery and panning expert



FORMATIONS 2026

Turbinés chocolat Initiation

PUBLIC

Artisans chocolatiers

LIEU

Laboratoire d'application FMDE
82000 MONTAUBAN

SESSIONS 2026

Session n°1

Du mardi 17 au jeudi 19 février 2026

Session n°2

Du mardi 14 au jeudi 16 avril 2026

Session n°3

Du mardi 19 au jeudi 21 mai 2026

Session n°4

Du mardi 9 au jeudi 11 juin 2026

Session n°5

Du mardi 8 au jeudi 10 septembre 2026

Session N°6

Du mardi 15 au jeudi 17 décembre 2026

OBJECTIFS

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

- > Citer les différents paramètres qui interviennent pendant les différentes phases du turbinage chocolat.
- > Expliquer l'influence de ces différents paramètres sur le résultat.
- > Choisir les réglages qui lui permettront de fabriquer un produit turbiné vernis simple.

Turbinés chocolat Initiation

GOMMAGE - ENROBAGE - VERNIS

Les turbinés 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.

PUBLIC CONCERNÉ

Artisans chocolatiers ou assimilés souhaitant développer une gamme de produits turbinés chocolat.

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
- > Ratrapage des défauts

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Des cours théoriques décrivant les différentes phases de la dragéification.
- > Beaucoup de pratique, avec la fabrication de produits finis identiques à ceux que l'on trouve sur le marché.
- > Des travaux dirigés permettant à chacun de comprendre le modèle et l'influence des paramètres en jeu.



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

N° Organisme de formation 73 82 00700 82 - Code APE 8559A
TVA INTRA FR28 808941561 - SIRET 808 941 561 00017