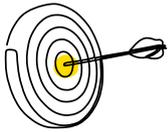


TECHNOLOGIE & PROCESS

# LE CHOCOLAT

## Le comprendre, le maîtriser, le caractériser et l'utiliser en formulation

OBJECTIFS



- Interpréter des résultats analytiques de manière à pouvoir identifier la qualité d'un chocolat et anticiper son vieillissement
- Identifier les concepts clés de formulation afin de maîtriser la stabilité et la texture des ganaches et des fourrages
- Lister les paramètres clés de la stabilité des matrices contenant des mélanges de matières grasses (compatibilité, teneurs...) pour éviter les phénomènes de déphasage, blanchiment
- Distinguer les principaux descripteurs et méthodologies d'analyse sensorielle appliqués au chocolat

Présentiel - 1650€ HT - Bordeaux : 21 & 22 mai 2025

Beaucoup de produits alimentaires (biscuits, gâteaux, bonbons ou glaces) utilisent du beurre de cacao ou du chocolat comme ingrédients. Une formulation et/ou un procédé plus ou moins bien contrôlé peuvent parfois entraîner des phénomènes souvent incompris en particulier lors de la conservation et du vieillissement du produit. Cette formation vise à comprendre et appréhender de manière pragmatique et pratique les évolutions des matrices à base de beurre de cacao en relation avec les problèmes souvent rencontrés dans l'industrie chocolatière.

### INTERVENANTS

Formation animée par les experts d'AGIR, Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés.

### PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoire d'application souhaitant consolider leurs connaissances scientifiques sur les matrices chocolatées.

### PRÉ-REQUIS

Avoir des connaissances de base en biochimie alimentaire et dans le domaine du chocolat.

### PÉDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (réalisations d'essais, présentation et dégustation de produits).

### ÉVALUATION

Evaluation finale des connaissances (écrite, sous forme de questionnaire ou d'étude de cas) et questionnaire de satisfaction en fin de formation.

### DURÉE & HORAIRES

2 jours (14 heures)  
9h00-12h30 / 14h00-17h30

### EN PARTENARIAT AVEC



Jour 1

### COMPOSITION/PROCÉDÉ DE FABRICATION/RÈGLEMENTATION

- Ingrédients et fonctionnalités
- Procédé de fabrication du chocolat
- Éléments réglementaires

### RELATION CRISTALLISATION, TEMPÉRAGE ET BLANCHIMENT

- La cristallisation dans le chocolat
- Blanchiments gras & sucrier : savoir les distinguer
- Détecter, anticiper, et maîtriser le blanchiment gras

### APPLICATION - TEMPÉRAGE ET ANALYSE SENSORIELLE DU CHOCOLAT

- Mini atelier tempérage du chocolat et vérification au tempère-mètre
- Analyse sensorielle du chocolat

### SENSORIALITÉ DU CHOCOLAT

- L'analyse sensorielle appliquée au chocolat : tests et descripteurs
- Produits spécifiques

Jour 2

### COMPATIBILITÉ DES MATIÈRES GRASSES

- Application - Exercice en commun : formuler avec les matières grasses

### ÉMULSIONS & MOUSSES, CONCEPTS-CLÉS ET FONDAMENTAUX

### DES ÉMULSIONS AUX GANACHES & FOURRAGES

- Composition et ingrédients fonctionnels
- Modulation des textures
- Altérations des ganaches

### ANALYSES DU CHOCOLAT - POUR ALLER PLUS LOIN

### APPLICATIONS - TEXTURATION DES GANACHES ET ANALYSES DES FOURRAGES

- 2 mini-ateliers
- Modulation de la texture par la formulation et l'ajout de fibres
- Caractérisation analytique de fourrages