

Découvrir le travail du chocolat pour l'utiliser dans ses recettes

2 jours (14H)

Ajouté le 15/06/2022 - Modifié le 25/11/2024

À partir de 580€ NET

Utilisez le chocolat sans modération dans vos recettes et décors !

Objectifs

- Connaître l'origine et l'histoire du chocolat
- Savoir mettre au point une couverture de cacao sur des ganaches, des pralines, des bonbons, des desserts ...
- Connaître les différentes techniques de cristallisation des chocolats
- Réaliser des intérieurs de chocolat destinés au trempage (ganache et intérieur praliné)
- Elaborer des chocolats en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Compétences visées

- Mettre au point une couverture de cacao
- Créer une ganache et un intérieur de chocolat
- Réaliser de petits décors en chocolat
- Réaliser des bonbons moulés
- Réaliser des bonbons enrobés
- Réaliser un dessert à base de chocolat

Public

Toutes personnes désirant découvrir le travail de base du chocolat.

Prérequis : Avoir quelques notions de pâtisserie

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.


Découvrir le travail du chocolat pour l'utiliser dans ses recettes

Programme


Programme

- Rappel de l'histoire du chocolat dans la gastronomie française
- Présentation des techniques de mise au point et des courbes de tempérage de plusieurs couvertures de cacao (noir, lait et blanc)
- Réalisation de 2 ou 3 intérieurs avec des garnitures simples destinés à être enrobés (intérieur à base de praliné, de ganache type truffes et bonbons moulés en plaque polycarbonate) : présentation des techniques pressionnelles suivie d'une mise en pratique
- Trempage avec les différents chocolats des intérieurs réalisés précédemment
- Réalisation d'une ganache à base de fruits destinés à être utilisés en bonbons moulés : présentation des techniques pressionnelles suivie de la mise en pratique
- Confection d'un dessert à base de chocolat : présentation des techniques pressionnelles suivie de la mise en pratique
- Réalisation de quelques décors en chocolats (tuiles, palets...) : présentation des techniques pressionnelles suivie de la mise en pratique
- Rappel des règles d'hygiène alimentaire indispensables à la réalisation des produits en chocolat
- La Réglementation de l'étiquetage des produits confectionnés

Dates & lieux

 20 et 21 octobre 2025

 Angers

 580.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

