



Confection de produits en chocolat



Centre Calixa-Lavallée

Les objectifs	
Objectif 1	Classification
Objectif 2	Identification <ul style="list-style-type: none"> • Pièces • Moules • Confiseries • Coulés
Objectif 3	Étapes de confection <ul style="list-style-type: none"> • Interprétation des recettes des pièces de chocolat • Préparation des moules • Mise au point du chocolat • Moulage • Refroidissement • Démoulage • Interprétation des confiseries
Objectif 4	Explication des techniques

Objectif 5	Application des techniques <i>Chocolat lacté</i> <ul style="list-style-type: none"> • Fonte. • Tablage. • Mise au point. • Blocage. • Déblocage. <i>Chocolat ivoire</i> <ul style="list-style-type: none"> • Fonte. • Tablage. • Mise au point. • Blocage. • Déblocage. <i>Moules à chocolat</i> <i>Finition et collage</i> <i>Confection de bonbons au chocolat moulé</i> <i>Trempage ou enrobage d'intérieur</i>
Objectif 6	Techniques de conservation

Pour plus amples informations vous pouvez communiquer avec le centre correspondant ou appelez au 514 353-4636.