



EXPOSÉ de TECHNOLOGIE
à compléter et renvoyer à
l'ACADÉMIE FRANÇAISE DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE
64, rue de Caumartin 75009 PARIS
avant le 16 avril 2018



Présentation du candidat :

Nom : Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Date de naissance : Nationalité :

Téléphone : Courriel :

Nom et adresse de l'entreprise dans laquelle vous exercez :

.....

Etablissement de formation ou Ecole :

Adresse :

.....

Téléphone : Courriel :

Cet Exposé de Technologie est consacré à vos fabrications de bonbons chocolat et confiseries présentés à la Coupe de France des Jeunes Chocolatiers 2018.

Il doit détailler les recettes et les procédés de fabrication de ces bonbons. Expliquer le choix des matières premières et leurs rôles dans la confection des bonbons.

La ganache doit être accompagnée de sa table analytique dûment remplie et une analyse de celle-ci expliquera le choix et la quantité des ingrédients de la recette.

Le processus de la fabrication des confiseries sera accompagné d'une analyse technologique expliquant le choix des ingrédients et leurs rôles dans la fabrication.

Enfin une étude des allergènes est requise pour chaque préparation.

Technologie du bonbon chocolat :

Bonbon chocolat rectangulaire bicouche praliné feuilleté et ganache caramel dressée enrobage manuel

RECETTE :

Praliné feuilleté :

Ganache caramel :

PROCEDE de FABRICATION praliné :

PROCEDE de FABRICATION ganache :

Analyse Technologique : CHOIX et RÔLES des Ingrédients :

TABLE ANALYTIQUE GANACHE CARMEL : (le tableau ci-dessous est à titre indicatif, vous pouvez utiliser la forme de table analytique de votre choix ou de votre usage personnel habituel)

INGREDIENTS	Poids en g	Beurre de cacao	Cacao Dégraissé	M.G. Laitière	M.G. Totale	Sucre	Pouvoir sucrant	E.S.T. Extrait Sec Total	EAU
TOTAL en g									
TOTAL en %									
% Conseillé									

ANALYSE :

Technologie de la confiserie :

Confiserie du jour. Il s'agit d'une confiserie style fruit déguisé au sens large du terme (fruits déguisés fourrés pâte d'amande, pâte de fruits, petits fruits pâte d'amande à noyau liqueur, fondants coulés dans l'amidon, bonbons candis...) enrobés de caramel, de fondant...

RECETTE :

<u>Confiserie du jour :</u>	<u>Enrobage :</u>

PROCEDE de FABRICATION « Confiserie du jour » :

Analyse Technologique : CHOIX et RÔLES des Ingrédients « Confiserie du jour » :

ANALYSE des ALLERGENES :

Bonbons Chocolats :

Confiserie du jour :



Les 12 meilleures notes seront sélectionnées d'office pour la « Coupe Saveurs », les suivantes seront goûtées sur place afin de sélectionner les 3 meilleures qui rejoindront les 12 déjà retenues sur le buffet du jury.