

Madame, Monsieur,

Ce document s'adresse autant à ceux qui connaissent déjà Pro-Choc™ — le logiciel des Professionnels des bonbons de chocolats, ganaches et autres masses de fourrage — qu'à ceux qui souhaitent découvrir aujourd'hui ce nouvel outil.

La version 6 aujourd'hui disponible sur le Web apporte de nouvelles fonctionnalités et un nouvel environnement ergonomique.

Le manuel présent aborde l'utilisation des principales fonctionnalités du logiciel en ligne. Pour mieux comprendre le concept Pro-Choc™, c'est-à-dire le principe qui permet de stabiliser et d'améliorer les recettes en connaissance de cause, nous vous renvoyons à la lecture du livre Ganache (éditions de la Révèlante).

Nous nous appliquons à ce que Pro-Choc™ vous procure entière satisfaction dans l'équilibrage des masses de fourrage en vous délivrant d'un fastidieux et délicat labeur d'optimisation. Pro-Choc™ reste avant tout un outil destiné à libérer votre créativité en sécurisant votre production point à point.

Nous sommes persuadés, comme le sont vos clients, que ce sont les petits détails qui font la différence.

Bienvenue et merci d'avoir choisi Pro-Choc™ 6.



137, chemin de la Marinade

69270 Rochetaillée sur Saône

www.richardconseil.com — contact@richardconseil.com

www.pro-choc.fr — demande@pro-choc.fr

SOMMAIRE

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Partie I - Généralités | 2 | Partie II - Précisions | 23 |
| Découverte de l'interface | 2 | Fonctionnement du logiciel | 24 |
| La tête — élément permanent | 3 | Observations importantes | |
| Le corps — le contenu et les outils de gestion | 4 | Préparation de la base de données | 25 |
| La colonne d'outils de gestion - revue générale | 5 | Entrée des informations | |
| Actions — les pictogrammes | 6 | Les fiches fournisseurs | |
| Parmétrage des données personnelles | 7 | Les fiches Matières premières | |
| Recettes | 8 | Pour créer une fiche Matière première | 26 |
| L'écran recette — ouverture et description | 8 | Le listing - Contenu de la fiche | |
| La colonne « Actions » | 10 | Produit simple - Produit composé | |
| Paramètres de la recette | 11 | Préalable nécessaire à l'utilisation pratique des MP dans une recette | 27 |
| Contenu de la recette | 12 | Pour créer une fiche Recette | 28 |
| Description du tableau de bord | 13 | Créer une recette - Saisie de la recette | |
| L'onglet « Commentaires » | 14 | Tableau de bord - Onglet Commentaires | 29 |
| Fournisseurs | 15 | Mise au point de recette équilibrée | 30 |
| Le listing | 15 | Avec Hre, sans Hre | |
| Contenu de la fiche | 16 | Impression | 31 |
| Matières premières | 17 | Compléments d'information | 32 |
| Le listing MP | 17 | | |
| Contenu de la fiche | 18 | | |
| Recherche d'une matière première | 19 | | |
| Mes favorites | 20 | | |
| Type de couverture de finition | 21 | | |
| Aides & infos | 22 | | |
| Contenu des aides et informations | 22 | | |

Découverte de l'interface Pro-Choc™ 6

Après la connexion à partir de vos identifiants, vous êtes amenés directement sur la page « recettes » qui regroupe l'ensemble

des recettes à votre disposition. C'est ici que seront accessibles et enregistrées les recettes que vous allez créer ou modifier.

3 zones principales: La tête, le corps, la colonne d'outils.

Outil de recherche

Tête (header)

Corps

Menu permanent

Bienvenue sur PRO-CHOC

Le logiciel en ligne des chocolatiers, confiseurs

Français | English

Bienvenue gDumont ! SE DÉCONNECTER

FOURNISSEURS MATIÈRES PREMIÈRES RECETTES AIDES & INFO

Une recette...

ACTIONS

+ CRÉER

EXPORTER VERS EXCEL

EXPORTER EN CSV

RECETTES

TOUTES

RECETTES PRO-CHOC

MES RECETTES

CATÉGORIES

TOUT AFFICHER

| NOM | REMARQUES | MISE À JOUR | ACTIONS |
|--|---|-------------|---------|
| - Ganache blanche cerises confites et kirsch | Ganache pour coquille ou moule | 18/12/2014 | |
| - Ganache blanche fraise | Ganache pour coquille ou moule | 10/02/2015 | |
| - Ganache caramel | Ganache pour coulage à l'amidon | 27/05/2015 | |
| - Ganache lactée anis étoilé | Masse pour fourrage one-shot. coquille ou moule | 04/02/2015 | |
| - Ganache lactée fruits rouges et aux oeufs | Ganache pour coquille ou moule | 18/12/2014 | |
| - Ganache lactée Grand-Marnier et noix | Masse à pocher après battage | 18/12/2014 | |
| - Ganache lactée marron à l'Armagnac | Ganache pour coquille ou moule | 18/12/2014 | |
| - Ganache noire amère 1 | Ganache à cadrer et découper | 18/12/2014 | |
| - Ganache noire amère 2 | Ganache pour coquille ou moule | 27/05/2015 | |
| - Ganache noire amère 3 | Ganache à cadrer et découper | 27/05/2015 | |
| - Ganache noire café | Ganache à cadrer et découper | 19/12/2014 | |
| - Ganache noire extra amère | Ganache pour coquille et moule | 18/12/2014 | |
| Caramel rhum blanc de la Martinique one-shot | | 27/05/2015 | |
| Ganache blanche allégée en sucre cadre | | 18/12/2014 | |
| Ganache blanche cerises confites/kirsch coquille | | 27/05/2015 | |
| Ganache blanche cerises confites/kirsch coquille (copie) | | 28/05/2015 | |
| Ganache blanche vanille cadre | | 10/02/2015 | |
| Ganache café arabica cadre | | 27/05/2015 | |
| Ganache caramel fleur de sel cadre | | 18/12/2014 | |
| Ganache caramel-cannelle triple-shot/coquille | | 27/05/2015 | |
| Ganache Cointreau cadre | | 27/05/2015 | |
| Ganache fraise/kirsch extrusion (vienne recette) | | 18/12/2014 | |
| Ganache framboise cadre | | 27/05/2015 | |
| Ganache grand lait nature cadre | | 27/05/2015 | |
| Ganache lact. passion/rhum -poivre citronné cadre | | 27/05/2015 | |
| Ganache lactée allégée en sucre cadre | | 18/12/2014 | |
| Ganache lactée cadre | | 27/05/2015 | |
| Ganache lactée cassis/fenouil et jasmin cadre | | 10/02/2015 | |
| Ganache lactée cassis/régisse et rose coquille | | 27/05/2015 | |

Boîte à outils contextuelle

Colonne d'outils

Préférence de tri (par remarques)

Listing recettes

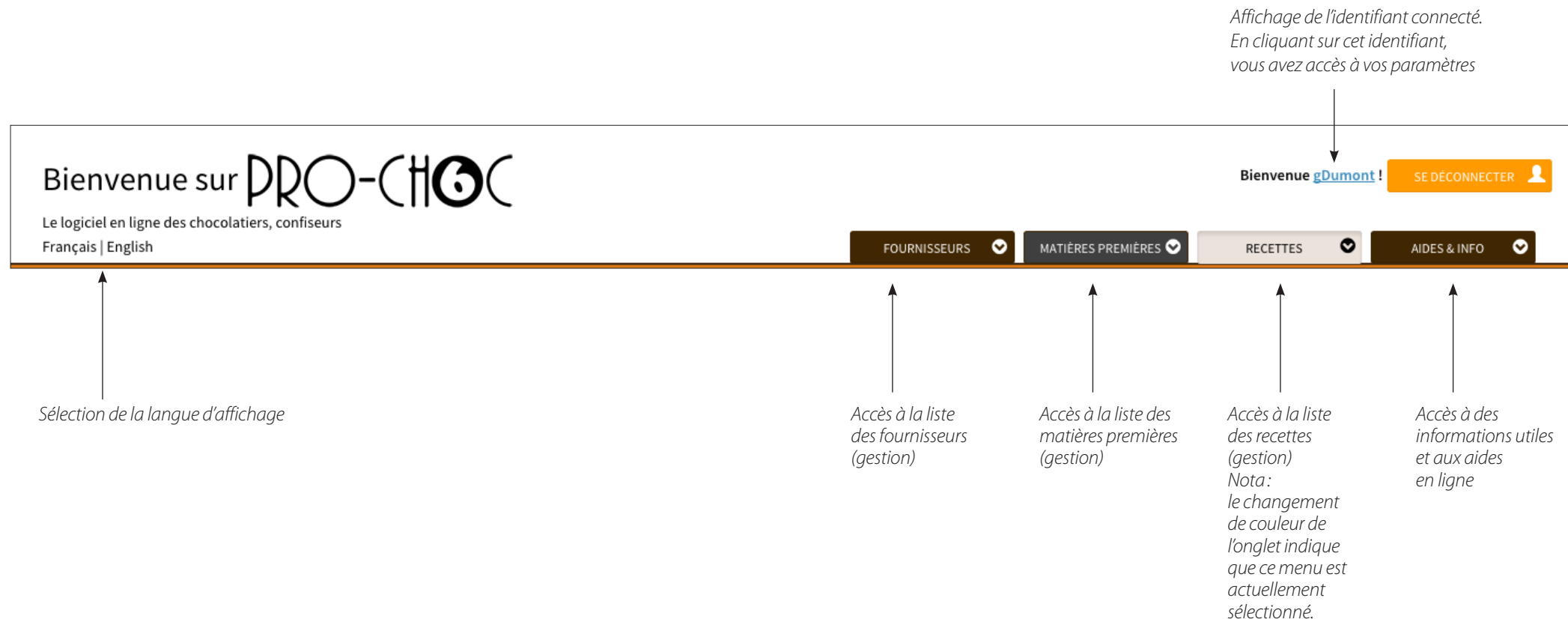
Préférence de tri (par dates, actions, etc.)

La tête (header) — élément permanent

Cette partie haute de l'écran contient la partie immuable de l'écran, c'est-à-dire celle qui apparaîtra, quelles que soient les actions qui seront en cours. Vous pourrez à tout moment passer d'un menu à l'autre, changer de langue ou vous déconnecter. À noter

que le logiciel étant prévu pour s'adapter au mieux à la diversité des tailles d'écran, il se peut que l'affichage sur votre ordinateur soit légèrement différent des écrans présentés dans ce manuel. Ces différences ne modifient en rien les fonctionnalités.

À noter également qu'après un moment d'inactivité sur le logiciel resté ouvert, vous serez obligés de vous reconnecter pour des raisons de sécurité.



Le corps — le contenu et les outils de gestion

La partie inférieure à la tête contient la zone principale de l'activité dans laquelle vous pourrez à la fois consulter et gérer vos informations, sélectionner, modifier, supprimer, etc. Elle est divisée en deux parties

inégalement en terme d'espace. À gauche une colonne comprenant des boîtes à outils contextuelles qui vous donnera accès à certaines fonctionnalités en fonction de la partie affichée dans l'espace principal.

Le contenu de cette colonne sera donc variable en fonction du menu sélectionné.

Dans le cadre du menu recette...

Boîte/outil de recherche rapide

Français | English

FOURNISSEURS MATIÈRES PREMIÈRES RECETTES AIDES & INFO

ACTIONS

- + CRÉER
- EXPORTER VERS EXCEL
- EXPORTER EN CSV

RECETTES

TOUTES

RECETTES PRO-CHOC

MES RECETTES

CATEGORIES

TOUT AFFICHER

Une recette...

| NOM | REMARQUES | MISE À JOUR | ACTIONS |
|--|--|-------------------|---------|
| - Ganache blanche fraise | Ganache pour coquille ou moule | 10/02/2015 | |
| - Ganache lactée anis étoilé | Masse pour fourrage one-shot. coquille ou moule | 04/02/2015 | |
| - Ganache noire amère 1 | Ganache à cadrer et découper | 18/12/2014 | |
| - Ganache noire amère 2 | Ganache pour coquille ou moule | 27/05/2015 | |
| - Ganache noire amère 3 | Ganache à cadrer et découper | 27/05/2015 | |
| - Ganache noire café | Ganache à cadrer et découper | 19/12/2014 | |
| - Ganache caramel | Ganache pour coulage à l'amidon | 27/05/2015 | |
| - Ganache lactée Grand-Marnier et noix | Masse à pocher après battage | 18/12/2014 | |
| - Ganache lactée marron à l'Armagnac | Ganache pour coquille ou moule | 18/12/2014 | |
| - Ganache blanche cerises confites et kirsch | Ganache pour coquille ou moule | 18/12/2014 | |
| - Ganache lactée fruits rouges et aux oeufs | Ganache pour coquille ou moule | 18/12/2014 | |
| - Ganache noire extra amère | Ganache pour coquille et moule | 18/12/2014 | |
| Ganache praliné/Grand-Marnier - coquilles-moules | | 27/05/2015 | |
| Ganache lactée thé menthe de Méditerranée cadre | | 27/05/2015 | |
| Ganache blanche vanille cadre | | 10/02/2015 | |
| Ganache Cointreau cadre | | 27/05/2015 | |
| Ganache lactée deux anis et basilic one-shot | | 27/05/2015 | |
| Ganache réglisse-rhum vieux coquille/one-shot | | 27/05/2015 | |

Colonne d'outils de gestion des recettes

Affichage des recettes par liste alphabétique (par défaut)

Notes de commentaires saisies lors de la création de la recette

Date de création ou modification

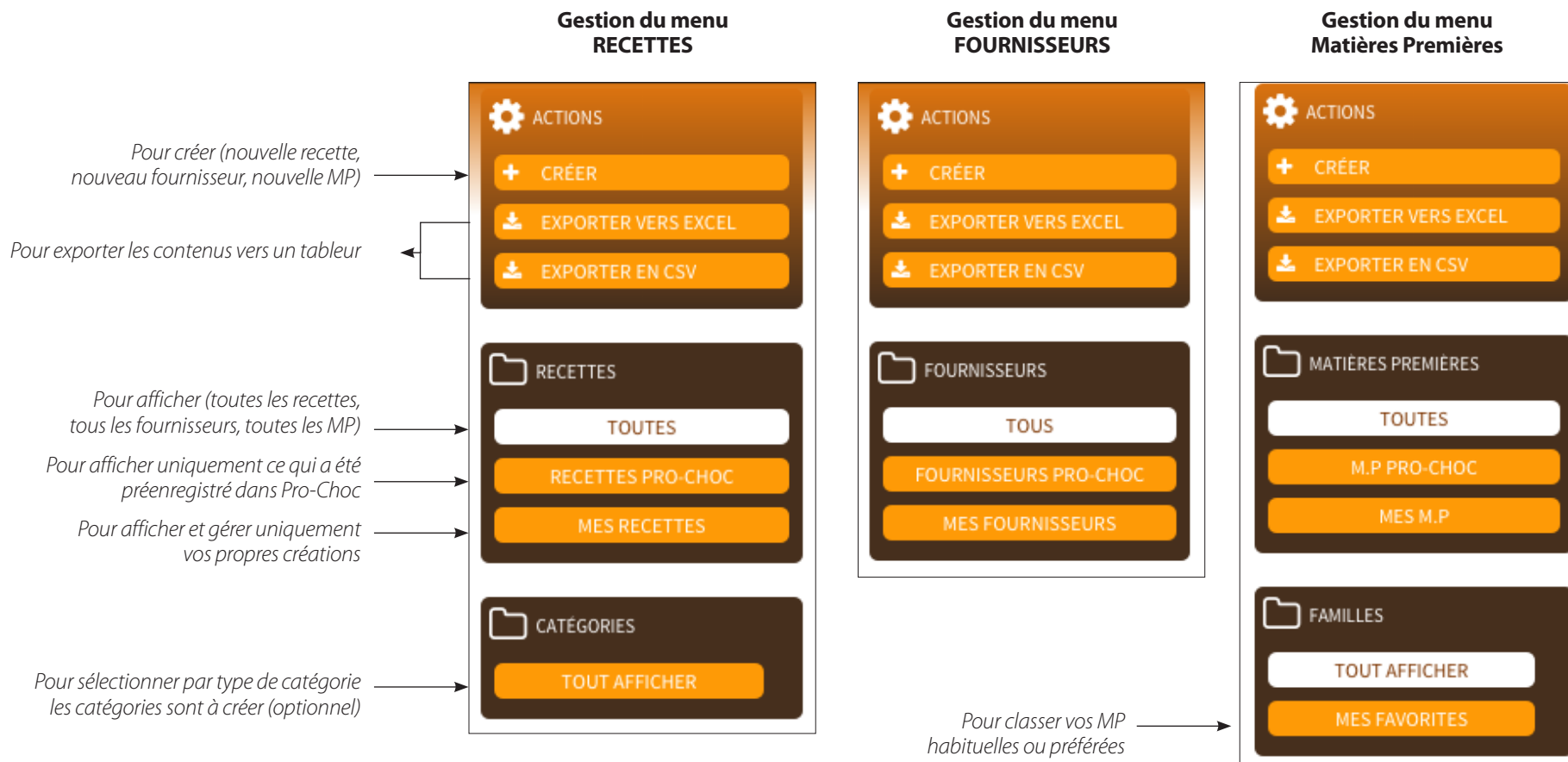
Outils d'actions

La colonne outils de gestion — revue générale

Le contenu des colonnes d'outils de gestion change en fonction de la page choisie (contenu contextuel).

ATTENTION : Lors de la création d'une recette, celle-ci sera automatiquement enregistrée dans le dossier « Mes recettes ». Idem pour Fournisseurs et Matières premières. En choisissant le dossier « Recettes Pro-Choc », cette création n'apparaîtra donc pas. Le dossier « Toutes » regroupe ainsi l'ensemble des recettes apportées par Pro-Choc™ et vos propres créations. Veillez à vérifier le dossier dans lequel vous êtes pour l'affichage correct de votre recherche (le bouton devient blanc).

sier « Toutes » regroupe ainsi l'ensemble des recettes apportées par Pro-Choc™ et vos propres créations. Veillez à vérifier le dossier dans lequel vous êtes pour l'affichage correct de votre recherche (le bouton devient blanc).



Actions — les pictogrammes

Chaque listing (Recettes, Fournisseurs, Matières premières) laisse apparaître en bout de ligne des pictos qui facilitent la gestion. Les connaître permet non seulement de gagner du temps, mais aussi de mieux se repérer. En effet leur absence ou

leur présence donnent des informations complémentaires. Ainsi, l'absence du picto « supprimer » précise qu'il s'agit d'un fichier d'origine de Pro-Choc™ ou qu'il est utilisé dans une recette, vous ne pouvez donc pas le supprimer. À l'inverse, sa présence

montre qu'il est de votre propre création, non encore utilisé, et vous êtes libre de le conserver ou non.

Nota : Une matière première que vous aurez créée ne pourra pas être supprimée si vous l'avez utilisée dans une recette (sécurité).

Outils d'actions associés à chaque ligne



| | | | |
|--|--------------------------------|------------|--|
| - Ganache noire amère 3 | Ganache à cadrer et découper | 27/05/2015 | |
| - Ganache noire café | Ganache à cadrer et découper | 19/12/2014 | |
| - Ganache noire café (copie) | Ganache à cadrer et découper | 28/05/2015 | |
| - Ganache noire extra amère | Ganache pour coquille et moule | 18/12/2014 | |
| Caramel rhum blanc de la Martinique one-shot | | 27/05/2015 | |

| | | | |
|--|--------------------------------|------------|-----------|
| - Ganache noire extra amère | Ganache pour coquille et moule | 18/12/2014 | |
| Caramel rhum blanc de la Martinique one-shot | | 27/05/2015 | |
| Ganache blanche allégée en sucre cadre | | 18/12/2014 | |
| Ganache blanche cerises confites/kirsch coquille | | 27/05/2015 | Dupliquer |

| | | | |
|--|--------------------------------|------------|-----------|
| - Ganache noire care | Ganache à cadrer et découper | 19/12/2014 | |
| - Ganache noire café (copie) | Ganache à cadrer et découper | 28/05/2015 | |
| - Ganache noire extra amère | Ganache pour coquille et moule | 18/12/2014 | Supprimer |
| Caramel rhum blanc de la Martinique one-shot | | 27/05/2015 | |
| Ganache blanche allégée en sucre cadre | | 18/12/2014 | |

Cliquez pour dupliquer
(la recette, le fournisseur ou la MP)



Cliquez pour supprimer
(la recette, le fournisseur ou la MP)



Cliquez sur l'étoile pour
mettre dans les favoris

Le paramétrage des données personnelles

Les paramètres personnels peuvent être modifiés à tout moment. Pour cela, il faut cliquer sur votre identifiant affiché dans la Tête.

Identifiant

Bienvenue sur **PRO-CHOC**
Le logiciel en ligne des chocolatiers, confiseurs
Français | English

FOURNISSEURS MATIÈRES PREMIÈRES RECETTES AIDES & INFO

ACTIONS
ENREGISTRER
RETOUR AU LISTING

N'oubliez pas d'enregistrer les modifications

Vous pouvez modifier votre mot de passe. Vous devez impérativement saisir une combinaison alphanumérique de 8 signes au moins (capitale, chiffre et minuscule)

En cas d'oubli ou perte de votre mot de passe, notre seule possibilité est de vous renvoyer un lien par cette adresse email. Assurez-vous de sa validité

Vous pouvez modifier l'Humidité Relative (HR) de stockage ici

Editer ou créer un utilisateur

Identifiant*

Civilité

Prénom

Nom

Password (Leave blank if you don't want to change current password)*

Courriel*

Langue

Devises

Licence

Identifiant de la société

HR du stockage

Langue

Devises

Licence

Identifiant de la société

HR du stockage

70 71 72 73 74 75

Modification par sélection dans une boîte à liste.

L'écran recette — Ouverture et description







Toute recette s'ouvre à partir du menu recette, en cliquant sur la sélection de votre choix (1 clic suffit). Vous pouvez également dupliquer la recette avant de l'ouvrir. Le suffixe « copie » sera ajouté automatiquement

au nom de la recette. Vous pouvez aussi la créer vierge en utilisant le bouton « créer » en haut de la colonne de gauche.

Cette action vous ouvrira l'écran de travail de la recette. Pour l'exemple qui suit, nous

avons créé une copie d'une recette Pro-Choc™ avant de l'ouvrir...

La couleur indique la ligne sélectionnée


| | | |
|--|------------|---|
| Ganache Cointreau cadre | 27/05/2015 |  |
| Ganache fraise/kirsch extrusion (vienne recette) | 18/12/2014 |  |
| Ganache framboise cadre | 27/05/2015 |  |
| Ganache framboise cadre (copie) | 01/06/2015 |   |
| Ganache grand lait nature cadre | 27/05/2015 |  |

Un clic sur la ligne ouvre directement la recette

Un clic sur l'outil de duplication ouvre directement une copie de la recette

 ACTIONS

+ CRÉER

 EXPORTER VERS EXCEL

 EXPORTER EN CSV

 RECETTES

TOUTES

RECETTES PRO-CHOC

MES RECETTES

 CATEGORIES

TOUT AFFICHER

Le bouton « créer » ouvre une recette vierge

La position de la barre correspond à la demande en DLUO visée en nombre de jours.

L'écran recette — la colonne actions



- ← Pour enregistrer (sauvegarder) les changements survenus dans la recette.
- ← Pour enregistrer sous un autre nom.
- ← Pour exporter les données de la recette vers un tableau
- ← Pour supprimer la recette
- ← Pour dupliquer la recette — équivalent à l'outil « dupliquer » du listing recette
- ← Pour imprimer la recette
- ← Pour changer l'image par défaut qui accompagne chaque recette (en dessous des catégories)
- ← Pour créer une nouvelle recette — écran vierge
- ← Pour retourner à la liste des recettes. ATTENTION à ne pas utiliser la « page retour » de votre navigateur

NOTA

Tout enregistrement efface les anciennes données de la recette. De ce fait, l'enregistrement supprime les points de comparaison en cours dans le tableau de bord. Prenez soin de bien vérifier que les nouvelles données correspondent à vos attentes avant d'enregistrer.



- ← Catégorie qui a été créée en utilisant « ajouter un dossier »
- ← Catégorie dans laquelle se situe la recette ouverte (bouton blanc)
- ← Cliquer pour créer une nouvelle catégorie

← Si vous importez une nouvelle image, elle s'affichera ici



← Saisissez un nom puis cliquez sur la coche pour valider la création de la catégorie

NOTA

Pour affecter une recette à une catégorie, cliquez sur une catégorie existante. Le bouton devenant blanc prouve que l'association avec la recette en cours est réussie.

L'écran recette — paramètres de la recette

Pour déterminer ou changer la valeur de l'Hr de stockage, cliquez sur votre identifiant puis modifiez dans la liste.

Choix de la température de stockage

Ganache framboise cadre - Longue DLUO

RECETTE SANS EAU

STOCKAGE : HR 70 (%) T° <4°C T° 4°-12°C T° 12°-20°C

DLUO VISÉE EN JOURS : 80 HRE (%) 80 AW 0.8

DLUO OBTENUE EN JOURS : 38 - 42 HRE (%) 83.56 AW 0.84

RECETTE COMMENTAIRES

| D. | MATIÈRE PREMIÈRE | FOURNISSEUR | PESÉE CALCUL PROPORTIONNEL? | % | € |
|----|--------------------------------------|-------------------|--------------------------------|-------|------|
| | Purée framboise pasteurisée surgelée | Ravifruit Ciprial | 480.00 ^v | 21.85 | 0.96 |

Nom de la recette. Vous pouvez le changer ici à tout moment. Cliquez dans la boîte puis saisissez le texte voulu.

Le choix de cet onglet fait apparaître des informations complémentaires sur la recette (voir plus loin).

Choisissez ici le nombre de jours souhaité en DLUO. Ce critère, repris dans le tableau de bord vous permettra de visualiser d'un coup d'oeil l'atteinte de cet objectif. Ce choix n'a aucune conséquence dans la mise au point de la recette. Il ne s'agit que d'un repère visuel.

En bleu l'affichage actuel de la DLUO de la recette. Les modifications de la recette changeront ce résultat. C'est une reprise de l'élément « jauge » placé dans le tableau de bord

La détermination de la DLUO obtenue s'effectue en relation avec les paramètres de stockage (HR et °C). Le résultat affiche une période en nombre de jours et l'Hre [AW] obtenue par la recette dans ce contexte.

OPTIMISATION DURÉE DE VIE

38 - 42 J 38 - 42 J

HR DU STOCKAGE : 70 (%)

HRE OBTENUE : 83.56 (%)

AW : 0.84

L'écran recette — Contenu de la recette

Option déglacage: Cochez la case si votre méthode implique un déglacage de l'ingrédient utilisé

Le choix de la MP entraîne automatiquement l'affichage du nom du fournisseur

Option Proportionnalité des quantités (case à cocher)

affichage automatique du %
Le total est toujours égale à 100 %

Option blocage de la quantité si calcul proportionnel

| | D. | MATIÈRE PREMIÈRE | FOURNISSEUR | PESÉE CALCUL PROPORTIONNEL? | % | | € |
|--|--------------------------|--------------------------------------|-------------------|--------------------------------|-------|--------------------------|------|
| | <input type="checkbox"/> | Purée framboise pasteurisée surgelée | Ravifruit Ciprial | 480.00 ^v | 21.85 | <input type="checkbox"/> | 0.96 |
| | <input type="checkbox"/> | Sorbitol cristallisé | Standard | 100.00 ^v | 4.55 | <input type="checkbox"/> | 0.3 |
| | <input type="checkbox"/> | Couv.lactée supérieure 39% | Barry | 1350.00 ^v | 61.45 | <input type="checkbox"/> | 6.75 |
| | <input type="checkbox"/> | Arôme framboise jusconcentré jcf3022 | Sévarome | 60.00 ^v | 2.73 | <input type="checkbox"/> | 0.6 |
| | <input type="checkbox"/> | Crème 35% mg + carrag. | Standard | 50.00 ^v | 2.28 | <input type="checkbox"/> | 0.07 |
| | <input type="checkbox"/> | Arôme framboise naturel | Innoflor | 1.00 ^v | 0.05 | <input type="checkbox"/> | 0.01 |
| | <input type="checkbox"/> | Acide citrique en solution 50/50 | Standard | 16.00 ^v | 0.73 | <input type="checkbox"/> | 0.16 |
| | <input type="checkbox"/> | Beurre pasteurisé 16% eau | Standard | 140.00 ^v | 6.37 | <input type="checkbox"/> | 0.42 |

+ Ajouter

Pesée ☒ Poids restant ☐

2197.00 2197.00

100 %

VALIDER

9.28 €

4.22 €/Kg

Cliquez ici pour ajouter un nouvel ingrédient

Sélection et affichage des ingrédients

Option de pesée ou sur poids restant (choisir l'un ou l'autre)

Outil d'incrémentement des quantités (+/-)

Pour être sûr que les variations de quantités ont bien été prises en compte, valider les modifications apportées en cliquant sur ce bouton.
[Nota: Ceci n'enregistre pas]

Affichage automatique des coûts (Si les prix des MP ont été renseignés)

L'écran Recette — Description du tableau de bord

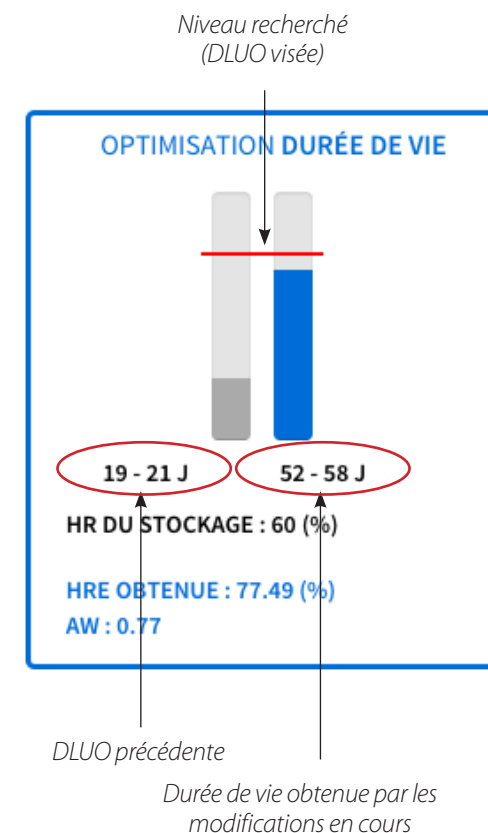
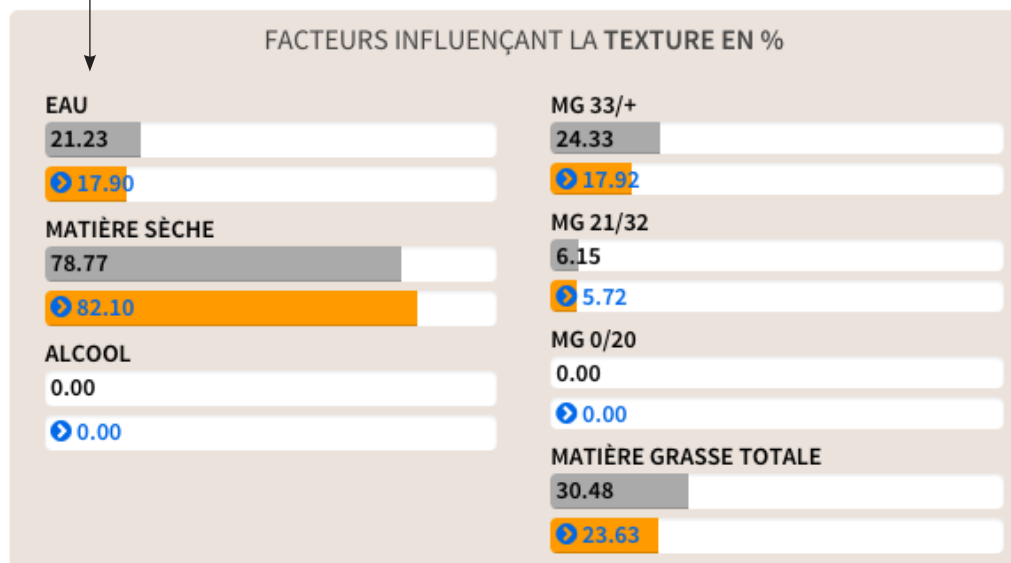
Ce nouvel outil Pro-Choc™ a été installé pour permettre de visualiser les conséquences directes des modifications dans les quantités ou dans les ingrédients sur la qualité de la recette. Il est classé en trois

grandes zones qui regroupent les facteurs influençant la texture (eau, matière grasse, alcool), le goût (ressenti sucré et cacao dégraissé), et bien sûr la durée de vie. Cette dernière zone affiche l'objectif (la

barre à atteindre) exprimé dans « la DLUO visée en jours » et montre en comparaison les valeurs de la recette initiale (en gris) et celles obtenues par les modifications apportées (en bleu).

Comparaison par facteurs :

- ancien (noir sur gris)
- nouveau (bleu sur orange)



L'écran Recette — Onglet Commentaires

Accolé à l'onglet « Recette » de la page Recette, l'onglet « Commentaires » permet de préciser le mode opératoire, le type de finition souhaité et reprend les coûts de fabrication.

Nota : les parties grisées sont des zones qui ne permettent pas la saisie. Le contenu en est calculé automatiquement.

Nota 2 : vous ne pouvez pas saisir du texte dans les zones grisées (affichage automatique).

La saisie d'un nombre ici entraînera automatiquement l'affichage du nombre de bonbons

Ganache framboise

RECETTE

COMMENTAIRES

Mode opératoire

Peser la purée de framboise. ajouter le sorbitol. dissoudre à 30/32°

Dans le cutter. placer le chocolat à 32/34°

Ajouter la purée de cassis. la crème. le jus concentré de framboise. l'arôme. l'acide citrique. le beurre

Laisser tourner 1 à 2'

Cadrer entre 30/32° maxi, filmer

Placer à 17°

Remarques

RECETTE SANS EAU

STOCKAGE : HR 60 (%)

T° <4°C

T° 4°-12°C

T° 12°-20°C

DLUO VISÉE EN JOURS : 1 | HRE (%) 97 | AW 0.97

DLUO OBTENUE EN JOURS : 19 - 21 | HRE (%) 83.56 | AW 0.84

Poids unitaire de fourrage (G) 0

Nombre de bonbons 0

Type de finition

Moulage

Enrobage

One-shot

Autre

Type de couverture de finition -

% de couverture de finition 0

Calcul proportionnel?

VALIDER

Poids total de la fabrication en Kg 2.197

Coût en €

De la fabrication 9.28

Au kg 4.22

Unitaire d'un bonbon 0

Pour déterminer le coût unitaire d'un bonbon, Il faut définir un Type de couverture de finition et son pourcentage (cf tutoriaux)

Le texte saisi ici s'affiche dans le listing des recettes

Lorsque poids de fourrage, type de couverture et % de couverture ont été renseignés, la valeur s'affiche automatiquement.

trier, créer, dupliquer, et exporter vos fournisseurs. L'affichage du fournisseur se fait également par un clic sur la sélection voulue.

Français | English

FOURNISSEURS MATIÈRES PREMIÈRES RECETTES AIDES & INFO

ACTIONS

+ CRÉER

EXPORTER VERS EXCEL

EXPORTER EN CSV

FOURNISSEURS

TOUS

FOURNISSEURS PRO-CHOC

MES FOURNISSEURS

Un fournisseur... 🔍

| NOM DU FOURNISSEUR | NOM | VILLE | MISE À JOUR | ACTIONS |
|------------------------|-------------------|-------------------------|-------------|-------------------|
| - | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Agidra | | St Priest Cedex | 15/05/2015 | ✎ |
| Agrimontana Azienda | | Borgo San Dalmazzo (CN) | 15/05/2015 | ✎ |
| Alchim Aromatiques | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Aralco | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Artisal | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Back/Europe | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Bardinet gastronomie | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Bargues Agro Industrie | | Lavercantière | 18/12/2014 | ✎ |
| Barry | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Barry/Callebaut | | MEULAN | 18/12/2014 | ✎ |
| Baube | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Belcolade NV | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Bellouet | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Beuralia | | Paris | 18/12/2014 | ✎ |
| Bial Industries | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Bridel | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Brousse Vergez | Pomme déshydratée | Marseille Cedex 16 | 18/12/2014 | ✎ |
| Bédouin | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Callebaut | | | 18/12/2014 | ✎ |
| Candiflor | | | 18/12/2014 | ✎ |

Fournisseurs — Contenu de la fiche

*L'information saisie ici apparaîtra dans le listing
Seul le nom du fournisseur est obligatoire*

Français | English

FOURNISSEURS MATIÈRES PREMIÈRES RECETTES AIDES & INFO

ACTIONS

ENREGISTRER SOUS

RETOUR AU LISTING

Nom du fournisseur*

Brousse Vergez

Rue

9 rue Rabelais - BP 207

Ville

Marseille Cedex 16

Téléphone

0 805 400 250

Site internet

Site internet

nom

Pomme déshydratée

Quartier

Quartier

Région

Région

Fax

04 88 66 08 98

Conditions de paiement

Conditions de paiement

Titre

Titre

Code postal

13322

Pays

F

Courriel

benedictelafon@broussevergez.fr

Remarques

Remarques

Idem aux autres listings, celui-ci possède les mêmes fonctionnalités de duplication, de création, de classement...

Français | English

FOURNISSEURS

MATIÈRES PREMIÈRES

RECETTES

AIDES & INFO

ACTIONS

CRÉER

EXPORTER VERS EXCEL

EXPORTER EN CSV

MATIÈRES PREMIÈRES

TOUTES

M.P. PRO-CHOC

MES M.P.

FAMILLES

TOUT AFFICHER

MES FAVORITES

Une matière première...

Q

| MATIÈRES PREMIÈRES | FOURNISSEURS | CARACTÉRISTIQUES SIMPLES | MISE À JOUR | ACTIONS |
|--|-----------------|---------------------------------|-------------|-------------------------------------|
| - | - | | 15/05/2015 | ✎ ★ |
| Acide ascorbique | Standard | 1.5/3 g/k | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Acide citrique en solution 50/50 | Standard | Solution: eau 100g - acide 100g | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Acide citrique monohydraté E330 | Standard | PH 1.28/1.62 | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Acide sorbique E200 | Standard | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Acide tartrique cristallisé | Standard | Ph 1.03/1.38 | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Acide tartrique en solution 50/50 | Standard | Solution: eau 100g - acide 100g | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif bicarbonate de soude | Standard | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant jaune citron liquide | Standard | Sév. 25 g/l | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant jaune citron poudre | Standard | Sévarome E 102 - 0.045g/k | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant liquide | Standard | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant noir brillant liquide | Standard | Sév 25 g/l | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant noir brillant poudre | Standard | Sév. E151 - 0.045g/k | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant orange mandarine liq. | Standard | Sév. 25 g/l | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant orange mandarine p. | Standard | Sév. E110 E102 E124 0.045g/k | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant poudre | Standard | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant rouge fraise liquide | Standard | Sév. 25 g/l | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant rouge fraise poudre | Standard | Sév. E 124 - 0.045g/k | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif colorant vert pistache liquide | Standard | Sév. 25 g/l | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Additif sorbate de potassium | Standard | 1.5 g/k | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Al. infusion cassis 50% | Gabriel Boudier | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Al. infusion cerise 50% | Gabriel Boudier | | 18/12/2014 | ✎ ★ |

Recherche d'une Matière Première (MP)

La liste complète des matières étant longue (plus de 1000), l'outil de recherche s'avère très pratique pour éviter de dérouler une longue liste. À noter qu'il est inutile de va-

liser sa recherche par la touche entrée ou en cliquant sur le picto loupe. La saisie des lettres active immédiatement le filtrage.

Ce principe est valable dans tous les écrans où apparaît cet outil de recherche (recettes, fournisseurs...)

Quelques lettres suffisent pour filtrer la liste de recherche

Français | English
FOURNISSEURS
MATIÈRES PREMIÈRES
RECETTES
AIDES & INFO

+

CRÉER

EXPORTER VERS EXCEL

EXPORTER EN CSV

MATIÈRES PREMIÈRES

TOUTES

M.P PRO-CHOC

MES M.P

FAMILLES

TOUT AFFICHER

MES FAVORITES

marr

Q

| MATIÈRES PREMIÈRES | FOURNISSEURS | CARACTÉRISTIQUES SIMPLES | MISE À JOUR | ACTIONS |
|-------------------------------------|---------------------|--------------------------|-------------|-------------------------------------|
| Arôme marron ain1313 | Sévarome | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Arôme marron/châtaigne 4447 - 70%v. | Alchim Aromatiques | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Crème de marron | Clément Faugier | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Crème de marron | Sabaton | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Pâte de marron 19% eau | Clément Faugier | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Pâte de marron 22.7% eau | Clément Faugier | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Pâte de marron 24.3 % eau | Et. Clément Faugier | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Pâte de marron 37% eau | Garnier | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Pâte de marron 38% eau | Sabaton | | 18/12/2014 | ✎ ★ |
| Pâte de marron d'Aubenas 39% eau | Imbert | | 18/12/2014 | ✎ ★ |

Affichage des éléments 1 à 10 sur 10 éléments (filtré de 1,287 éléments au total)

<<
<
1
>
>>

Nota : L'outil affiche tous les mots comprenant la suite de lettres saisies, y compris les noms propres (marques, fournisseurs, etc.)

Matières premières — contenu de la fiche

La qualité des résultats dépend de la qualité des informations saisies pour les composants de la matière première. Assurez-vous

de les obtenir auprès de votre fournisseur avant de créer une nouvelle fiche MP.

Vous avez le choix de la sous-famille qui indiquera automatiquement la famille de produits concernée.

Français | English
FOURNISSEURS
MATIÈRES PREMIÈRES
RECETTES
AIDES & INFO

ACTIONS
ENREGISTRER SOUS
AJOUTER AUX FAVORITES
DUPLIQUER
RETOUR AU LISTING

Nom
Sous-famille
Nom de la famille
Fournisseur

Choc.fourrage lait FMN-L0540-141
Choc/couv. Gianduja
Choc/couv. Lacté
Barry/Callebaut

☐ PRODUIT SIMPLE
☒ PRODUIT COMPOSÉ

| | COMPOSANTS | QUANTITÉS (%) |
|----------------|---|---------------|
| Matière grasse | <input type="radio"/> MG. animale/végétale p.fusion 0/20°C. <input type="radio"/> MG. animale/végétale p.fusion 21/32°C. <input checked="" type="radio"/> MG. animale/végétale p.fusion 33>°C | 40.30 |
| Sucre | <input type="radio"/> Sucre inverti pur 100% MS <input checked="" type="radio"/> Saccharose 100% MS <input type="radio"/> Maltitol cristallisé 100% MS | 36.00 |
| Eau | | 0.00 |
| Autres | | 23.70 |
| TOTAL | | 100.00 |

Volume d'alcool (%)
Utilisation maximum (%)
Caractéristiques simples

0.00
0.00

Conditionnement
Commentaires

Prix coûtant au kg
Prix d'achat au kg
Ou
Prix d'achat au L
Densité (Kg/Litre)
Prix d'achat au kg

3.00
Dont
0.00
Ou
0.00
x
0.00
=
0.00

Le pourcentage est obligatoirement égale à 100.

Matières premières (MP) : mes favorites

Le dossier « mes favorites » regroupe toutes les matières premières que vous aurez indiquées en cliquant sur le picto étoile.

ATTENTION : Seules les MP classées en favorites seront accessibles à travers la « boîte à liste ingrédients » lors de la saisie d'une recette.

Nota : Si vous préférez avoir accès à l'ensemble des MP Pro-Choc, il ne faudra aucune favorite dans ce dossier. (cf tutoriaux) Dans le cas contraire, assurez-vous d'avoir sélectionné toutes vos favorites avant d'aborder une recette.



Indiquez la MP comme favorite en cliquant sur le picto étoile. Pour la retirer des favorites, recliquez sur cette étoile.

Facilitez votre choix de recherche

+ CRÉER
EXPORTER VERS EXCEL
EXPORTER EN CSV

MATIÈRES PREMIÈRES
TOUTES
M.P PRO-CHOC
MES M.P

FAMILLES
TOUT AFFICHER
MES FAVORITES

| MATIÈRES PREMIÈRES | FOURNISSEURS | CARACTÉRISTIQUES SIMPLES | DATE | ACTIONS |
|---------------------------------------|--------------|--|------------|---------|
| Arôme caramel beurre ain1033 | Sévarome | Ain 1033 1g/k ph5.3 | 18/12/2014 | |
| Arôme vanille Bourbon 400g/l | Beuralia | | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre ferme PF 37/39°C. | Bridel | | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre ferme PF 40/42°C. | Beuralia | Point de goutte: 40/42°C. | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre ferme PF36°C. | Corman | | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre foisonné PF28/30°C. | Fléchar SAS | | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre liquide PF15/17°C. | Standard | | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre liquide PF20/21°C. | Fléchar SAS | | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre mou PF 27/29°C. | Beuralia | Beurre concentré quatre-quarts 28 Candia | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre mou PF27/29°C | Bellouet | Beurre concentré quatre-quarts 28 Candia | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre mou PF28/30°C. | Corman | | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre paillette ferme PF 50° | Corman | | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre tendre PF21/32°C. | Standard | | 18/12/2014 | |
| Beurre anhydre tendre PF32/33°C. | Standard | | 15/06/2015 | |
| Beurre anhydre tendre PF32/33°C. | Fléchar SAS | | 18/12/2014 | |
| Beurre de cacao | Barry | | 15/06/2015 | |
| Beurre de cacao | Standard | | 18/12/2014 | |
| Beurre de cacao Mycryo | Barry | | 18/12/2014 | |

Vous retrouverez toutes vos MP favorites dans ce dossier

Le surlignage orangé vous indique que la MP concernée fait partie de vos favorites. Ligne blanche ou grise, elle ne fait pas partie des favorites.

Matière première (MP) à utiliser comme Type de couverture de finition

Pour pouvoir utiliser une MP comme Type de couverture de finition au sein d'une recette et afin de finaliser les calculs de coût unitaire d'un bonbon, il faut accomplir trois actions préalables :

1 / Il faut dupliquer la MP pour modifier ces caractéristiques (il faut la dupliquer car vous ne pouvez pas modifier des données appartenant à Pro-Choc. Vous ne pouvez que modifier ou supprimer ce que vous avez créé).

2 / Il faut indiquer la valeur « Oui » dans la nouvelle boîte apparue en bas à droite sur la fiche de cette duplication de MP.

3 / Il faut la classer dans vos favorites.

1 / Il faut dupliquer la MP pour modifier ces caractéristiques (il faut la dupliquer car vous ne pouvez pas modifier des données appartenant à Pro-Choc. Vous ne pouvez que modifier ou supprimer ce que vous avez créé).

2 / Il faut indiquer la valeur « Oui » dans la nouvelle boîte apparue en bas à droite sur la fiche de cette duplication de MP.

3 / Il faut la classer dans vos favorites.

Seules les MP dupliquées (ou créées) peuvent être modifiées

Fiche originale sans la fonctionnalité

Cette boîte de fonctionnalité apparaît seulement à la duplication ou à la création

Choix à indiquer

Utilisable pour enrobage ou moulage?

✓ Non
Oui

N'oubliez pas d'ajouter cette MP à vos favorites

| COMPOSANTS | QUANTITÉS (%) |
|--|---------------|
| MG. animale/végétale p.fusion 0/20°C. | |
| MG. animale/végétale p.fusion 21/32°C. | 42.00 |
| MG. animale/végétale p.fusion 33>°C | |
| Sucre inverti pur 100% MS | |
| Saccharose 100% MS | 37.00 |
| Maltitol cristallisé 100% MS | |
| | 0.00 |
| | 21.00 |
| TOTAL | 100.00 |

Contenu des aides & informations

Vous trouverez dans cet espace le manuel en ligne (version pdf) et des didacticiels de prise en main du logiciel. Cet espace s'enrichira au fil du temps et des besoins.

Le fait de cliquer sur un lien ouvrira ou téléchargera le document

choisi, soit pour l'enregistrer sur votre disque dur (PDF), soit pour le regarder immédiatement (vidéo)














Pour lancer la vidéo, cliquez au centre de l'image.

Picto indiquant un document à télécharger

Aides & info

Un fichier....

FICHER / LIEN

-  /doc/Manuel_d'utilisation_professionnelle.doc
-  <https://www.youtube.com/embed/0xgUDSkzumk?rel=0>
-  <https://www.youtube.com/embed/A7cgRKIMJAA?rel=0>
-  <https://www.youtube.com/embed/iXURhp3G9ho?rel=0>
-  <https://www.youtube.com/embed/KkyRclqA5Fg?rel=0>
-  <https://www.youtube.com/embed/IFXeDDOdFJg?rel=0>
-  <https://www.youtube.com/embed/mq8IDw5WeL0>
-  <https://www.youtube.com/embed/OHLUjrLuQOM?rel=0>
-  <https://www.youtube.com/embed/OzLzOKeSTDU?rel=0>
-  <https://www.youtube.com/embed/qBBgTZ0RmQs>
-  <https://www.youtube.com/embed/u1UD7FgQ8Nc?rel=0>
-  <https://www.youtube.com/embed/wC8CJlnk0XA?rel=0>
-  https://www.youtube.com/embed/wlY8qsU_NY?rel=0

Affichage des éléments 1 à 13 sur 13 éléments

Une question à nous poser? Vous pouvez nous écrire à l'adresse : demande@prochoc.fr

Picto indiquant un document à visualiser (une vidéo de tutoriel dans ce cas)

01- Pro-Choc™ 6 - Paramètres personnels

01-Pro-Choc™ 6 - Paramètres personnels

PRO-CHOC
Paramétrage & données personnelles

Fermer

01- Pro-Choc™ 6 - Paramètres personnels

Bienvenue sur PRO-CHOC

Plein écran

Pour voir la vidéo en plein écran, cliquez sur le picto rectangulaire en bas à droite de la vidéo

Après la prise de connaissance des éléments ergonomiques du logiciel, vous trouverez dans cette seconde partie des précisions sur le fonctionnement du logiciel et des conseils sur l'utilisation du concept Pro-Choc™.

Des tutoriels spécifiques sur le bon usage du concept dans la stabilisation des recettes viendront se greffer dans la rubrique Aides & Infos de Pro-Choc™.

Par ailleurs vous trouverez de nombreuses explications et des détails sur le concept dans le livre « **Ganache** » (éditions de la Révellate).



137, chemin de la Marinade
69270 Rochetaillée sur Saône
www.pro-choc.fr
contact@richardconseil.com
larevellate@richardconseil.com
demande@pro-choc.fr

Partie II - Précisions

| | |
|--|-----------|
| Fonctionnement du logiciel | 24 |
| Observations importantes | |
| Préparation de la base de données | 25 |
| Entrée des informations | |
| Les fiches Fournisseurs | |
| Les fiches Matières premières | |
| Pour créer une fiche Matière première | 26 |
| Le listing - Contenu de la fiche | |
| Produit simple - Produit composé | |
| Préalable nécessaire à l'utilisation pratique des MP dans une recette | 27 |
| Pour créer une fiche Recette | 28 |
| Créer une recette - Saisie de la recette | |
| Tableau de bord - Onglet Commentaires | 29 |
| Mise au point de recette équilibrée | 30 |
| Avec Hre, sans Hre | |
| Impression | 31 |
| Compléments d'information | 32 |

Fonctionnement du logiciel

OBSERVATIONS IMPORTANTES POUR UN BON FONCTIONNEMENT

- Pour des raisons pratiques, « MP » signifie Matière Première, « HRE » signifie Humidité Relative d'Équilibre, « AW » Activity Water.
- Pour réaliser une recette, vous devez utiliser une MP qui est préalablement enregistrée dans la base de données, associée au nom de son fournisseur.
- Lors des mises au point, il n'est pas possible de saisir directement sur la fiche recette, des MP qui ne font pas partie de la base de données.
- Il existe deux possibilités pour avoir accès à ces MP lors de la saisie de recette: soit n'avoir indiqué aucune MP en favorites (vous avez alors accès à l'ensemble de MP intégrées à Pro-Choc™), soit avoir sélectionné vos MP en favorites (dans ce cas, seules les MP favorites apparaîtront dans le sélecteur).
- La granulométrie des matières premières est fixée sur 300 microns maximum. Au-delà, elles deviennent des éléments de rajout, ou inclusions.
- Infusions: café, anis étoilé, anis vert, cannelle, menthe verte... sont à préparer dans le liquide choisi, et le poids complété avant utilisation.
- Les recettes contenues dans le fichier Recettes sont des exemples, elles peuvent être utilisées en fabrication.
- Pour obtenir des recettes en adéquation avec les réponses données par le logiciel, il est conseillé de procéder à la mise en œuvre des fabrications selon le mode opératoire préconisé par le concept Pro-Choc™. Cependant, tous les procédés de fabrication sont admis.
- Le système fonctionne pour toutes formulations sans cuisson. On entend par cuisson, l'ébullition prolongée qui conduit à une évaporation de l'eau.
- Seules, 4 exceptions sont considérées comme MP «avec déglacage». Il s'agit des sucres au caramel «1,2,3,4». Dans ce cas, les sucres utilisés sont fondus à sec, portés à un degré de caramélisation plus ou moins prononcé, et déglacés avec une partie humide, eau, lait, etc. Les températures de cuisson sont portées en référence sur chaque fiche.
- Si vous utilisez une autre matière fondue et déglacée, il vous faudra également cocher «déglacage».
- Afin d'obtenir des durées de conservation fiables, la matière grasse contenue dans les masses ou ganaches réalisées doit être parfaitement liée.
- Les mélanges fantaisistes de MP qui ne réunissent pas les caractéristiques d'une masse de fourrage, d'une ganache, d'une sauce, ou d'un coulis, etc. ne pourront prétendre obtenir une réponse fiable.
- Dans la conservation annoncée en nombre de jours, l'eau est la seule matière première prise en compte. La détérioration des autres matières premières, par exemple les matières grasses, n'est pas prise en compte dans la durée annoncée.

Préparation de la base de données

ENTRÉE DES INFORMATIONS

À la prise de contact avec le logiciel, lire attentivement les instructions et informations données dans le manuel.

Avant de commencer le travail, vous devez consulter et vérifier :

- Les fiches fournisseurs
- Les fiches MP
- L'HR du stockage.

Il est à 70% par défaut avec une température de stockage entre 12°C et 20°C. Vous pouvez changer cette valeur si vos conditions de stockage sont différentes (à renseigner impérativement).

Attention ! Cette valeur agit directement sur le nombre de jours de conservation annoncé sur la fiche recette.

Avant de la modifier, assurez-vous de la pertinence de votre changement, car le nombre de jours de conservation pourrait être faussé.

LES FICHES FOURNISSEURS

Complétez votre fichier en saisissant vos propres fournisseurs, s'ils ne sont pas dans la liste. Complétez au besoin la saisie des fiches à disposition (facultatif).

Lorsque vous entrez un nouveau fournisseur, vous devez impérativement saisir un

nom, le reste de la fiche est facultatif.

LES FICHES MATIÈRES PREMIÈRES

Complétez et organisez votre fichier en saisissant vos propres MP, si elles ne sont pas dans la liste.

Vous disposez par défaut d'un nombre important de MP, supérieur à 1000. Vous pouvez définir celles avec lesquelles vous travailler dans le dossier « Mes favorites ». Vous gagnerez du temps plus tard, au moment de la mise au point de vos recettes, en évitant de choisir parmi toutes les MP de la base. Mettre en « favorites » élimine, sans les supprimer, les MP que vous n'utilisez jamais.

Attention ! définir des MP en favorites entraîne l'usage exclusif de ces MP dans vos recettes. Si vous souhaitez avoir accès dans les recettes à l'ensemble de la liste des MP de Pro-Choc, il ne faudra indiquer aucune favorite.

Pour placer les MP dans « Mes favorites », procéder ainsi :

Ouvrir les MP concernées, compléter la fiche si besoin, cliquer sur le dossier « Mes favorites » avant d'enregistrer et de revenir

au listing. Ces fiches sélectionnées apparaîtront dans le menu déroulant de la fiche recette, au moment du choix des MP (cf page 19 et tutoriaux).

Attention ! Les fiches du dossier Pro-Choc™, contenues dans la base, sont bloquées afin d'éviter toute erreur de manipulation. Vous ne pouvez pas en modifier le contenu.

Vous pouvez cependant les dupliquer pour faciliter la saisie des éventuelles mises à jour données par les fournisseurs, ou la saisie d'une nouvelle matière dans une famille proche.

Inspirez-vous des fiches déjà en place pour vous faciliter la saisie de nouvelles fiches.

Par ailleurs, il est obligatoire de dupliquer les MP que vous pensez devoir utiliser en Type de couverture de finition (voir page 20 et tutoriaux) si vous souhaitez obtenir le coût unitaire d'un bonbon de chocolat.

Pour créer une fiche Matière première

Avant toute création de fiche MP, mettre en place une fiche Fournisseur, avec au minimum le nom du fournisseur de la MP.

- Saisir le nom de la MP.
- Choisir une sous-famille.
- Choisir le nom du fournisseur.
- Cliquer sur produit simple, ou produit composé, selon la MP (se reporter aux explications ci-après).
- Renseigner la nature des composants et les quantités, pour arriver à un total de 100%.
- Renseigner le pourcentage en volume d'alcool (exemple 50, pour un alcool à 50% v).
- Renseigner l'utilisation maximum, si vous désirez limiter l'emploi de cette MP dans les recettes que vous établirez ultérieurement. Exemple: 1.00% dans le cas des lécithines.
- Caractéristiques simples, ces informations apparaîtront à côté de la MP, dans la fenêtre du menu gestion des matières premières.
- Conditionnement et commentaires: pour vos informations personnelles (facultatif).
- Renseigner impérativement «Prix coûtant» au kg si vous souhaitez obtenir le coût matière de vos recettes.

Les autres cases à compléter sont facultatives, en sachant que le système fonctionne

uniquement sur une unité de poids, jusqu'au centième de gramme.

Toutes les autres unités de valeur, litre, douzaine, bouteille, cuillère, gouttes... doivent être converties en valeurs pondérales, pour le calcul des recettes ou des coûts matière.

Utilisable pour enrobage, moulage ou one-shot: valider par oui ou non si vous souhaitez utiliser cette MP pour l'enrobage ou le moulage de vos produits, dans le cas de couverture de chocolat par exemple (*pour avoir accès à cette précision, il faut que la MP ait été dupliquée (cf page 20 et tutoriaux).*)

PRODUIT SIMPLE

• **Cochez produit simple**

Dans le cas de création d'une fiche MP, produit simple, vous devez renseigner les informations suivantes, exprimées en %:

- Quantité d'eau.
- «Quantité d'autres» s'affiche automatiquement.
- La quantité d'autres correspond à la différence de l'eau par rapport à 100%. Exemple: eau 20, autres 80 = total 100. %
- Volume d'alcool.
- Utilisation maximum, si besoin.
- Renseigner caractéristiques simples

- si besoin, ainsi que les autres fenêtres.
- Choisir le nom de la famille avant d'enregistrer la fiche et revenir au listing.

PRODUIT COMPOSÉ

• **Cochez produit composé**

Il faut garder à l'esprit, que plus les informations rentrées dans la base de données seront détaillées, plus les calculs seront affinés et les réponses données sur la fiche recettes précises. Il convient donc, lors de la création d'une nouvelle MP, de demander une fiche technique bien renseignée aux fournisseurs concernés.

En cas de création d'une fiche MP en produit composé, renseigner la fiche avec les informations suivantes, exprimées en %:

- Quantité de matière grasse animale ou végétale, sans distinction, et nature de la MG.
- MG. animale/végétale plage de fusion de 0 à 20° Celsius
- MG. animale/végétale plage de fusion de 21 à 32° Celsius
- MG. animale/végétale plage de fusion de 33 >° Celsius
- Quantité de sucre et nature du sucre
- Sucre inverti pur 100% MS
- Saccharose 100% MS
- Maltitol cristallisé 100% MS

- Quantité d'eau
- Quantité d'autres s'affiche automatiquement. % volume d'alcool.
- Utilisation maximum, si besoin.
- Renseigner caractéristiques simples si besoin, ainsi que les autres fenêtres.
- Choisir le nom de la sous-famille avant d'enregistrer la fiche et revenir au listing.

S'il n'est pas possible d'obtenir des informations sur la composition des MP auprès des fournisseurs, créer la fiche MP en produit simple. Les calculs ultérieurs seront toutefois moins précis.

Préalable nécessaire à l'utilisation pratique des MP dans une recette

Avant de passer au travail pratique d'amélioration ou de création de recette, il est préférable de préparer les MP de la façon suivante :

1. Dupliquez ou créez les MP que vous utilisez généralement
2. Indiquez pour les MP concernées si leur utilisation pour enrobage ou moulage est possible
3. Intégrez ces MP à vos favorites

POURQUOI DUPLIQUER DES MP

Les MP présentées dans la base de données Pro-Choc™ ne sont pas modifiables directement. Pour les mettre à jour ou ajouter vos paramètres personnels (prix par exemple), il faut donc les dupliquer. Elles sont dès lors classées dans le dossier « Mes M.P. ».

Par ailleurs cette duplication vous permet de stipuler une utilisation possible en « enrobage, moulage ou one-shot ». Ce renseignement est obligatoire pour renseigner le « Type de couverture de finition » de l'onglet « Commentaires » de la recette.

Cette précision est elle-même indispensable pour obtenir le coût unitaire d'un bonbon.

POURQUOI METTRE DES MATIÈRES PREMIÈRES EN FAVORITES

Le classement de MP en favorites a pour objet de limiter la liste de vos MP aux seuls favorites déclarées. Ceci facilite l'emploi de MP fréquentes notamment lors de la saisie de recettes, car seules les MP classées en favorites seront accessibles dans la boîte à liste des ingrédients.

Voir le tutoriel spécifique consacré au préalable à la création de recettes (Aides & Infos).

Pour créer une fiche Recette

Les recettes sont classées dans le menu Recettes. Ouvrir le listing des recettes (menu Recettes).

CRÉER UNE RECETTE

Trois méthodes possibles :

1. Cliquer sur «Créer» dans la colonne Outils d'action. Une fiche vierge s'ouvre. Donnez-lui un nom, enregistrer. Il vous reste à remplir la recette en ajoutant les ingrédients et les quantités. Enregistrer sous, pour dupliquer ou changer le nom de la recette.
2. Dupliquer une recette existante (picto «dupliquer»). La recette s'ouvre avec le nom suivi du mot «(copie)». Renommez si vous le souhaitez. Changez ou modifiez les ingrédients puis enregistrez.
3. Ouvrez une recette existante puis «enregistrez sous...».

Attention :

Lorsque vous enregistrez une recette en cours de modification, vous écrasez les anciennes données de la recette, ce qui efface la lecture comparative du tableau de bord. Celui-ci ne contiendra plus que les nouvelles données. Vous pouvez donc soit procéder par étapes successives, soit attendre d'avoir réalisé tous les changements voulus dans l'optimisation

de la recette avant d'enregistrer.

La méthode par étapes est plus prudente pour des raisons de sauvegarde. Pour être sûr que le logiciel a pris en compte les nouvelles données en comparaison dans le tableau de bord, utilisez le bouton « valider ». Ce bouton permet de voir, mais n'enregistre pas les nouvelles données.

SAISIE DE LA RECETTE

On ne peut entrer dans une fiche recette, que des matières premières de fournisseurs référencés dans les fichiers de la base de données. Seules, les informations enregistrées sur ces fiches apparaîtront. On ne peut pas saisir de nouvelles matières premières ni de nouveaux fournisseurs directement dans l'écran de recettes.

- Donner un nom à la recette à réaliser
- Cocher "Recette sans eau", s'il s'agit d'une formule qui ne contient pas d'eau. Vous n'avez pas de réponse sur l'HRE [AW]
- HR correspond à la valeur que vous avez paramétrée dans votre fiche d'identité
- Choisir la température de stockage du produit (vous avez trois plages possibles).
- Saisir la DLUO visée en jours

La DLUO obtenue n'est pas directement modifiable. C'est la valeur de constat sur la recette en cours de préparation.

- Choisir les matières premières et leur fournisseur.
- Saisir les quantités, en nombre de grammes, (suivi de deux chiffres après la virgule). Les MP dont les quantités ont une utilisation maximum doivent être saisies en dernier.
- Le prix s'affiche automatiquement si la fiche MP a été renseignée sur ce point.
- Le % s'affiche automatiquement pour chacune des MP.
- Cocher la colonne «D» c'est-à-dire «déglaçage» uniquement dans le cas de l'emploi de sucre au caramel blond, brun, foncé, très foncé 1/2/3/4, et/ou d'une ou d'autres matières fondues en complément.
- Le poids de la fabrication (pesée) s'affiche automatiquement.
- Le poids restant s'affiche :
 1. En cas de déglacage, il s'agit du poids réel restant, après l'opération de déglacage, suite à une évaporation partielle d'une partie d'eau.
 2. le concept Pro-Choc™ est fondé sur une fabrication à basse température (32/33°C maximum en fin de fabrication) avant la mise en forme. Dans le cas de fabrication où le mode opératoire préconisé n'est pas observé, la température de la masse peut arriver, voire dépasser 45/50°C avant mise en forme. De l'eau se sera échappée en quantité plus ou moins importante en

cours de la fabrication. Il suffit alors de cocher « poids restant » et de saisir le poids de la masse obtenue. On obtient l'HRE, AW et la durée de conservation réelle, compte tenu de cette perte d'eau. Cette fonction donne un résultat juste à condition de ne pas dépasser 3 à 3.5 % de perte d'eau. Au-delà, la réponse est erronée.

- Calcul proportionnel : permet de modifier automatiquement et proportionnellement les poids de chaque ingrédient à partir de la modification d'un seul.
- Outils d'incrémentation (v ^): permet de modifier les poids en plus ou en moins sans avoir à saisir à partir du clavier.
- Cadenas : permet de bloquer un poids pendant la mise au point.
- Le prix total de la fabrication s'affiche, ainsi que le prix au kg.

Informations de la fiche recette

TABEAU DE BORD

Apparaissent à l'intérieur des jauges, les % de chaque facteur d'influence pour la texture et pour le goût.

Cas de modification de recette : les jauges qui apparaissent en gris indiquent les valeurs pour la recette à l'ouverture (*c'est-à-dire au dernier enregistrement*). Les modifications apportées à la recette sont indiquées dans les jauges orange. Il est ainsi possible de comparer les nouvelles données avec les anciennes pour avancer dans la mise au point.

Attention. *Tout enregistrement des données effacera cette comparaison du tableau de bord. Utilisez le bouton « Valider » pour afficher ou rafraîchir les calculs de la page de préférence à toute autre méthode.*

Ressenti sucré de la fabrication. Il s'agit du ressenti sucré de la masse, compte tenu du pouvoir sucrant des différents sucres utilisés, et du pouvoir « désucrant » de certaines matières utilisées (*exemple : le cacao*) par rapport au total de la fabrication.

Optimisation / Durée de vie. La jauge bleue montre la progression vers le niveau affiché par le curseur de la DLUO demandée. L'HR paramétrée est indiquée et l'HRE AW obtenue dans votre recette s'affiche à côté.

ONGLET COMMENTAIRES

- Mode opératoire, à remplir avec vos informations
- En saisissant le poids unitaire de fourrage, on obtient le nombre de bonbons réalisés.
- En affichant le % du type de couverture de finition (enrobage, moulage, one-shot) on obtient le poids total de la fabrication, et le prix unitaire d'un bonbon.
- De la même manière, il est possible d'afficher un poids total de fabrication souhaité, en cochant « proportionnel ». Le système exécute le calcul à l'envers. Il donne, compte tenu d'un % de chocolat d'enrobage ou moulage affiché, le nombre de bonbons en fonction d'un poids unitaire souhaité, ainsi que le détail des poids par MP sur la fiche recette.

Ne pas oublier de décocher « proportionnel » après cette manipulation. Il est également possible de cette manière de calculer une recette à partir d'un poids fixé dans une MP.

EXEMPLE

Pour réaliser une recette à partir de 1.000 gr de crème, procédez de la manière suivante :

- Réalisez une recette équilibrée, sans vous préoccuper d'un poids de base de départ
- Cochez « proportionnel »
- Changez le poids de crème, afficher par exemple 1.000 g
- Décochez, et les poids des autres MP se calculent automatiquement.

Les informations de « Remarques » apparaîtront dans la fenêtre du menu Recettes.

Type de couverture de finition. Vous pouvez choisir parmi les couvertures de chocolat que vous avez dupliquées dans les fiches MP. ***Vous ne pourrez visualiser le coût total de la fabrication, le coût au kg, et le coût unitaire d'un bonbon fini que si le type et le pourcentage de finition de couverture ont été indiqués.***

POUR IMPRIMER

Vous devez choisir le dossier dans lequel la recette sera rangée, puis l'enregistrer. Vous pouvez alors imprimer.

Mise au point de recette équilibrée

ANALYSE ET CALCUL DE RECETTE AVEC HRE

Ouvrir la fiche Recette sur laquelle on désire travailler, ou ouvrir une fiche vierge.

Constater :

- Le nombre de jours de DLUO
- La valeur d'HRE/AW
- Les différents facteurs influençant la texture et le goût

Le nombre de jours de conservation dépend de l'HRE [AW] par rapport à l'HR paramétrée. L'objectif est de parvenir à réduire au maximum la différence entre ces deux valeurs, afin de les rapprocher le plus possible.

Si les deux valeurs HR-HRE [AW] sont identiques, le produit est parfaitement équilibré. Il est à son optimum, il évoluera très lentement. Ceci à la condition indispensable que la valeur paramétrée au préalable corresponde réellement à l'environnement dans lequel les produits seront stockés

Dans le cas où ces deux valeurs ne sont pas identiques, faire évoluer la recette en maintenant les matières premières et les quantités, en respectant, après essai en labo, la texture, le goût...

Il faut choisir, et donner des priorités à ces éléments, car il est bien rare, qu'ils évoluent tous en même temps, dans le sens souhaité. Il faut cependant parvenir à un minimum d'écart dans une texture et un goût souhaités.

Ceci est possible. Ce minimum dépend du choix des MP et des quantités mises en œuvre. La durée de conservation, donc de stabilité, est directement proportionnelle à l'importance de l'écart entre l'HRE [AW] et l'HR.

Plus l'écart est important, plus la durée de conservation sera courte.

La plupart des recettes de masses molles ont une HRE [AW] éloignée de l'HR. La stabilité de ces produits sera donc moins grande. Certaines masses peuvent avoir des valeurs d'HRE [AW] calculées élevées parce qu'elles sont moelleuses, crémeuses, coulantes, etc. L'intérêt consiste donc à diminuer au maximum cette HRE [AW] calculée en se rapprochant de l'HR, tout en essayant de conserver la même texture. C'est ainsi que l'on gagne en stabilité, donc en durée de conservation. Parfois, le changement de MP, n'influence pas toujours l'HRE [AW] calculée à l'écran, tout simplement parce que les valeurs des nouvelles matières premières sont très proches de celles déjà choisies au départ.

Comme il est dit dans le livre «Ganache» (édition de la Révélate), dans le chapitre «Qualité», l'appréciation de la qualité est très subjective, chacun juge l'état du produit afin de déterminer ses limites d'aptitude à la vente.

Les formules comprenant moins de 12 %

d'eau donnent des informations moins précises sur l'HRE.

On peut dire qu'une masse est parfaitement équilibrée, lorsqu'on a optimisé les éléments de la recette qui résultent de l'équation comprenant, la texture, le goût, l'HRE, c'est-à-dire la durée de vie souhaitée. Il est possible de prendre en compte la quantité de matières grasses entrant dans la fabrication, en fonction de trois plages de fusion. Ceci afin de prévenir le risque de blanchiment gras du produit ultérieurement.

À noter qu'il est possible de masquer le prix au kilo lors de l'impression. Cette demande est exécutée au moment du lancement de la commande d'impression.

SAISIE DE RECETTES SANS EAU

Le calcul sans eau ne donne pas de réponse sur l'HRE [AW]. Il est destiné aux masses sèches (sans eau), type praliné, masses grasses...

- Ouvrir la fiche recette sur laquelle on désire travailler ou une nouvelle fiche
- Cocher «Recette sans eau»
- Procéder de la même manière qu'avec les recettes avec HRE/AW
- Il n'est pas possible d'intervenir sur le déglacage
- Les autres fonctions sont identiques à la description ci-dessus.

Impression

Ouvrir la fiche recette que l'on souhaite imprimer. Puis utiliser le bouton d'action dans la colonne outil « Imprimer ».

- Un message vous demande alors si vous souhaitez faire paraître les prix à l'impression.
- Valider selon votre choix.
- Vous pouvez imprimer soit directement sur une imprimante, soit enregistrer le fichier au format pdf (Fac-similé d'impression ci-contre).

Nom de la recette

Détails ingrédients

contenu
onglet commentaires
(si renseigné)

Remarques si existantes

Rappel des paramètres Hr et Hre [AW]

Espace libre pour commentaires manuscrits

Date et ID de l'auteur
de l'impression

Ganache lactée miel

| D. | Matière première | Fournisseur | Pesée | % | € |
|----|--------------------------------------|-------------|---|-------|----------|
| | Crème 35% mg + carrag. | Standard | 400.00 | 16,83 | 0.60 |
| | Miel de châtaigner | Standard | 380.00 | 15,99 | 1.90 |
| | Couv.lactée Jivara 40% | Valrhôna | 1 300.00 | 54,69 | 9.10 |
| | Couv.noire extra amèr 67% | Valrhôna | 210.00 | 8,83 | 1.05 |
| | Lécithine colza mi-fluide E322-S/OGM | Standard | 7.00 | 0,29 | 0.07 |
| | Beurre anhydre tendre PF21/32°C. | Standard | 80.00 | 3,37 | 0.16 |
| | | | <input checked="" type="radio"/> Pesée 2 377.00 | 100 % | 12.88€ |
| | | | <input type="radio"/> Poids restant 2 377.00 | | 5.42€/Kg |

Mode opératoire

Peser la crème, ajouter le miel, dissoudre à 30/32°C
Dans le cutter, placer les couvertures mélangées à la lécithine à 32/34°
Ajouter la crème, le beurre
Laisser tourner 1 à 2'
Cadrer entre 30/32° maxi. filmer
Placer à 17°C.

Facteurs influençant la texture en %

| | |
|-----------------------|-------|
| Eau | 12.29 |
| Matière sèche | 87.71 |
| Alcool | 0.00 |
| MG 0/20°C | 0.00 |
| MG 21/32°C | 9.25 |
| MG 33/+ °C | 25.02 |
| Matière grasse totale | 34.27 |

Facteurs influençant le goût

| | |
|---------------------|------|
| Ressenti sucré | 0.29 |
| Cacao sec dégraissé | 2.69 |

Informations diverses

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Poids unitaire de fourrage | 8.00 |
| Nombre de bonbons | 297 |
| % de couverture de finition | 25.00 |
| Poids total de la fabrication en kg | 2.970 |
| Type de finition | |
| Enrobage | |
| Type de couverture de finition : | |
| N.C | |
| Coût total de fabrication | 12.88 € |
| Coût total de fabrication au kg | 4.34 € |
| Coût unitaire bonbon fini | 0.0400 € |

Remarques

A cadrer et découper

Stockage : 12°-20°C HR : 70 % HRE : 71.06% AW : 0.71 DLUO obtenue en jours : 261 - 289

Notes de dégustation

Reprise
information
du tableau
de bord

Compléments d'information

RESPONSABILITÉ

Il vous appartient de vérifier que les formules et recettes réalisées ou qui vous sont remises, sont conformes à la réglementation et à la législation de votre pays, au niveau, notamment, de leurs appellations, sécurité, qualité, composition et des matières premières, ingrédients, additifs, allergènes, etc, utilisés.

RICHARD CONSEIL décline toute responsabilité en vertu de la présente clause d'exonération de responsabilité.

FORMATION POUR UNE MEILLEURE UTILISATION

RICHARD Conseil met en place une formation et une assistance personnalisée à distance, adaptée à l'utilisation du logiciel Pro-Choc™.

Nous conseillons aux nouveaux utilisateurs qui souhaitent approfondir leur connaissance sur le sujet (et gagner du temps) de prendre contact avec Richard Conseil. La formation-assistance permet de prendre en compte les paramètres personnels. L'équilibre des recettes est un vaste sujet. Tout ne peut pas être consigné par écrit.

L'échange verbal facilite la compréhension du fonctionnement du système et l'adaptation à ses besoins propres.

LE LIVRE «GANACHE»

Pour ceux qui n'en ont pas eu connaissance, le livre «GANACHE» (l'art et l'expertise de Jean-Pierre Richard) paru aux éditions de la Révèlète [ISBN 978-29550843-0-4] délivre de nombreuses informations sur le concept Pro-Choc™, Les enjeux de l'optimisation, les moyens technologiques et les ressources d'amélioration. Nous ne pouvons que vous inciter à l'acquérir ou le parcourir pour en savoir beaucoup plus sur la ganache et la méthode Pro-Choc™.



137, chemin de la Marinade
69270 Rochetaillée sur Saône
contact@richardconseil.com
www.pro-choc.com