

**Fabrication d'une boisson au chocolat**

**Regarder la vidéo AQPrFa 110.**

On veut fabriquer 400 g d'une poudre pour préparation pour boisson chocolatée, puis reconstituer une boisson chocolatée.

**1. Formulation pour 400 g de poudre chocolatée**

Produit	Quantité
Lait en poudre	200 g
Cacao en poudre	140 g
Sucre en poudre	60 g

**Formulation pour 280 g de boisson : (proportionnalité)**

Produit	Quantité
Poudre chocolatée	50 g
Eau	30 g
Conditionnement	190 mL par flacon de 200 ml

- Vérifier la disponibilité de toutes les matières premières.
- Effectuer un contrôle de conformité des flacons **AQPrECF 02**.

**2. Protocole de fabrication :**

- Peser toutes les matières premières et rédiger une fiche de pesée.
- Dans le bol du Turbula (**AQPrMa 04**) introduire :
  - o Cacao en poudre,
  - o Sucre en poudre,
- Mélanger 2 minutes.
- Vérifier visuellement l'homogénéité du mélange des poudres. Si le mélange n'est pas homogène, mélanger à nouveau 2 minutes.
- Introduire le lait en poudre dans le Turbula,
- Mélanger 2 minutes.
- Vérifier visuellement l'homogénéité du mélange des poudres. Si le mélange n'est pas homogène, mélanger à nouveau 2 minutes.
- Peser la masse de poudre obtenue, puis calculer la quantité d'eau nécessaire (faire un tableau de proportionnalité)
- Faire chauffer l'eau, stopper dès le début de l'ébullition.
- Dissoudre la poudre dans l'eau chaude.
- Conditionner 190 ml de boisson par flacon.
- Refroidir en cellule de refroidissement (**AQPrMa 21**) : Programme « Hard » Durée 15 min.
- Étiqueter.
- Nettoyer et ranger.

