



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

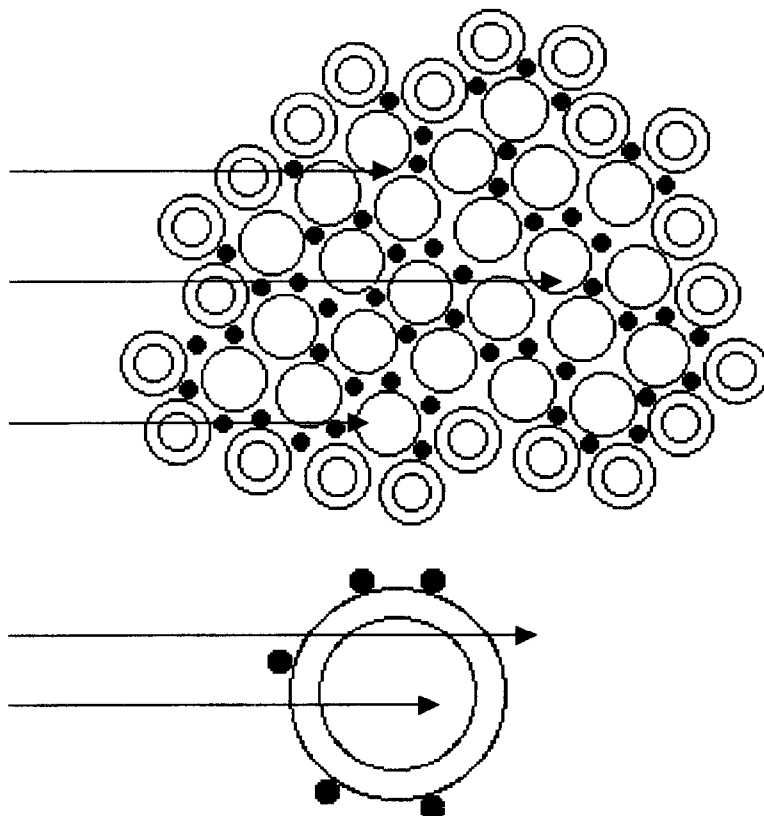
Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Document à rendre et àagrafer avec la copie

Micelles et submicelle de caséine



Distribution des protéines du lait

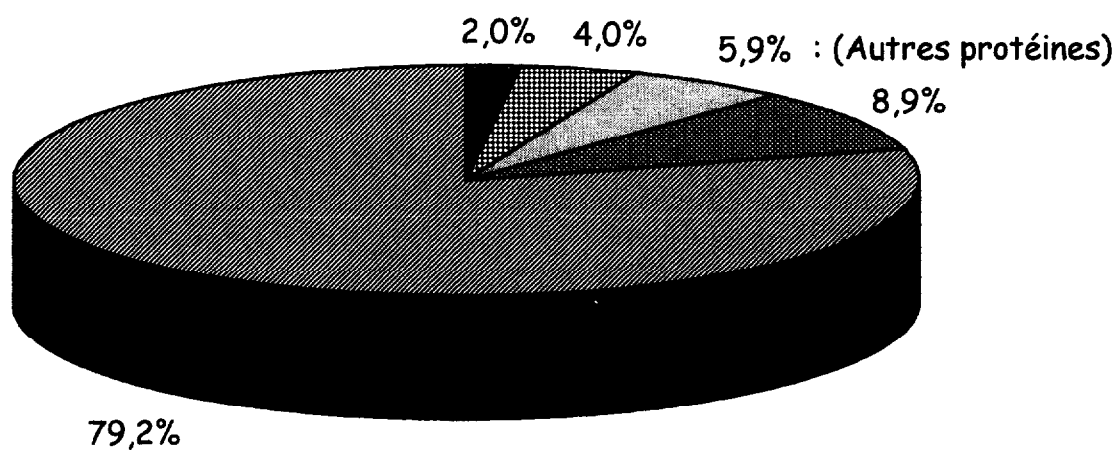
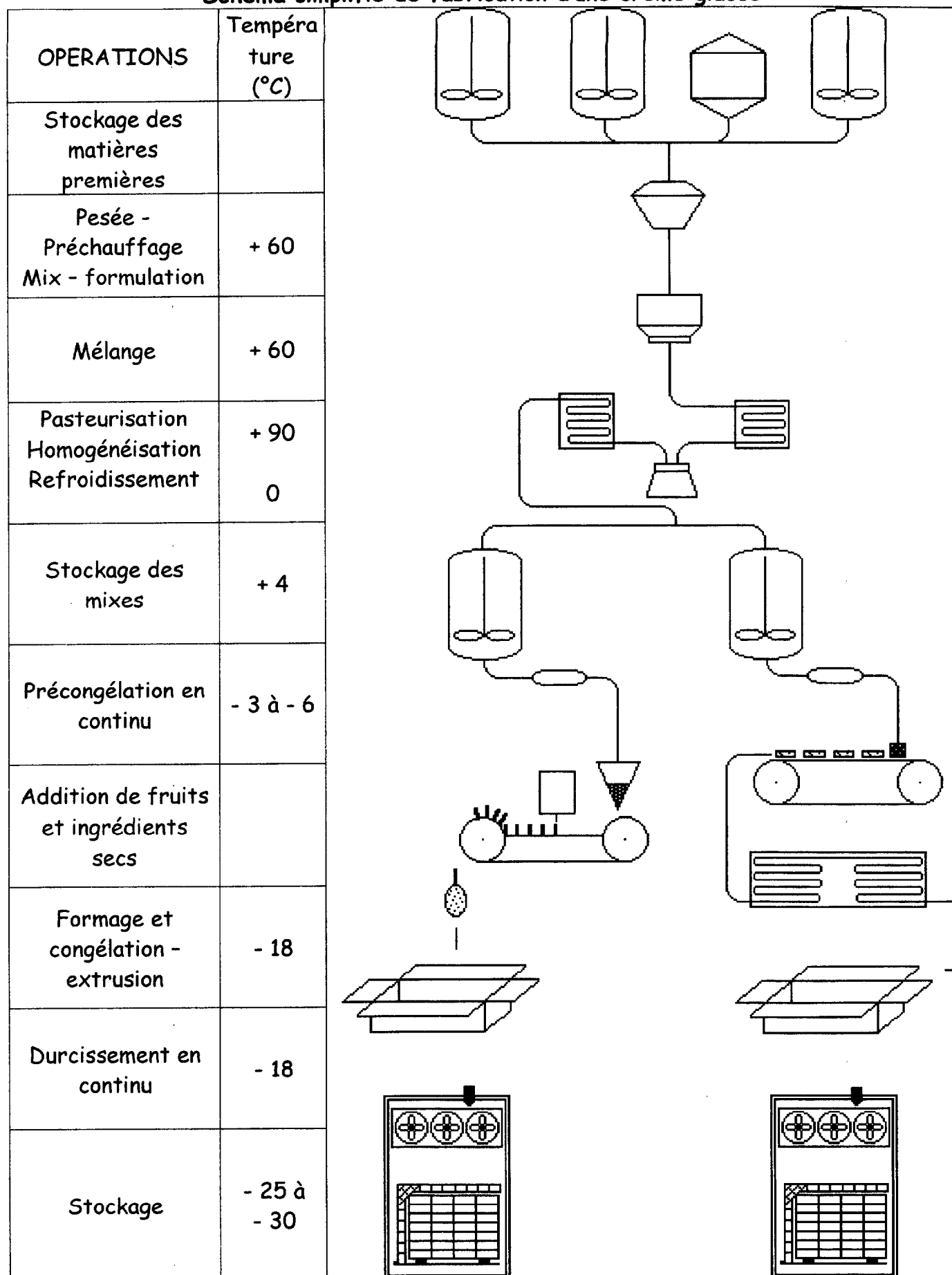
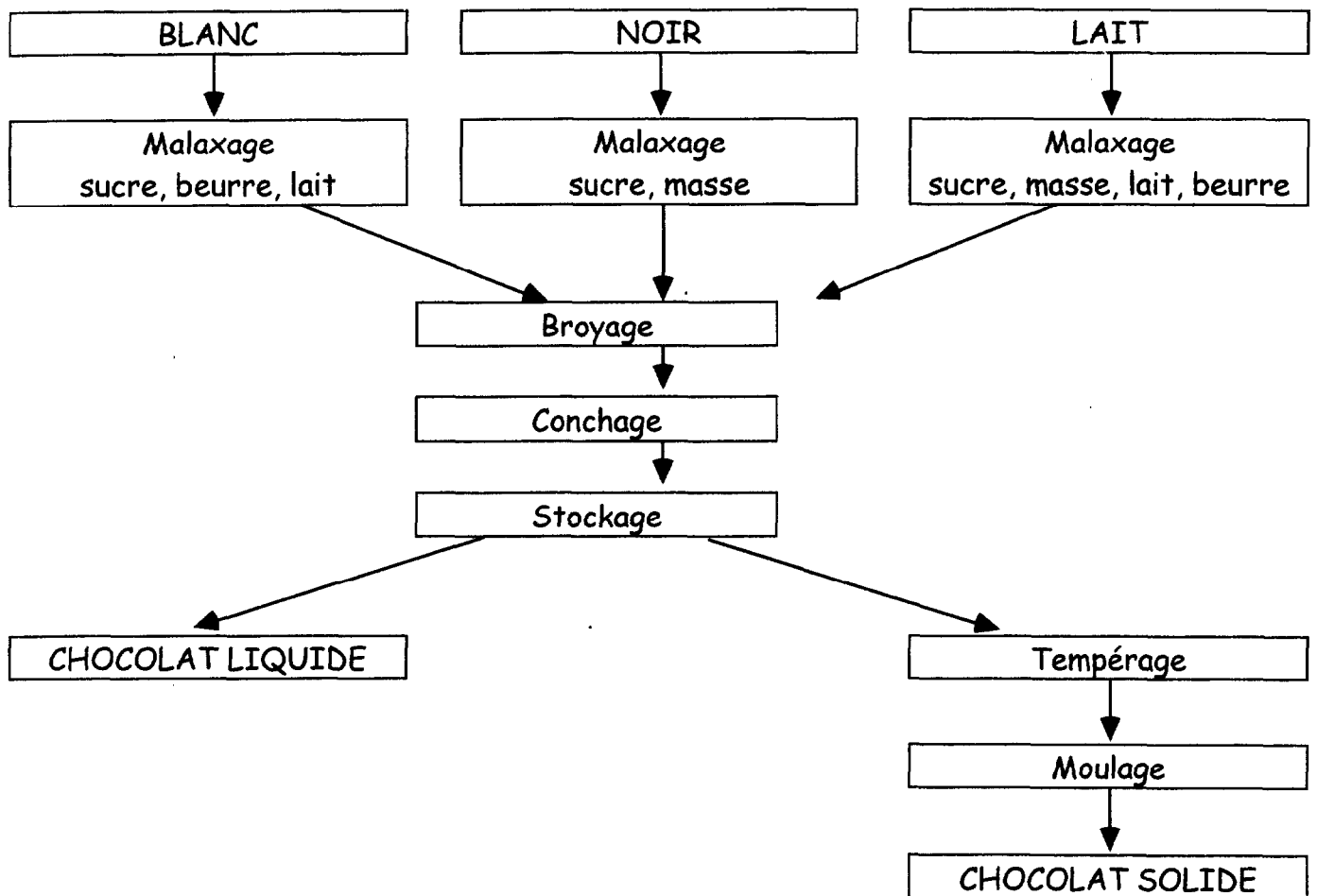


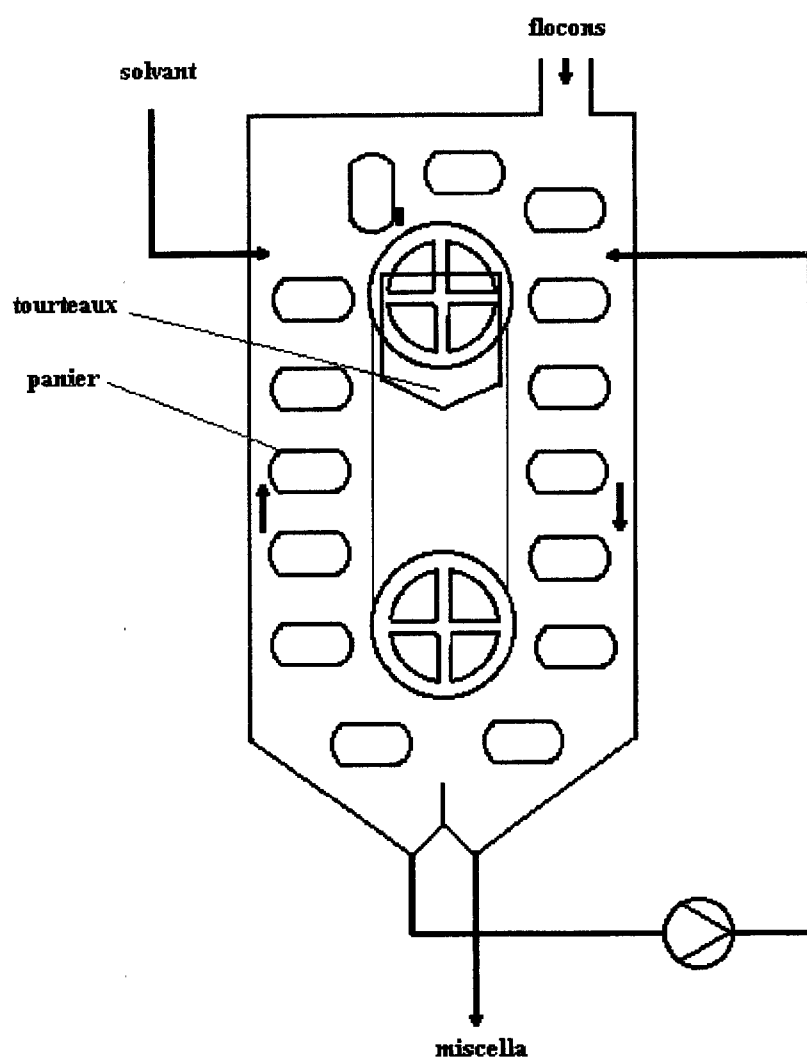
Schéma simplifié de fabrication d'une crème glacée



Fabrication du chocolat



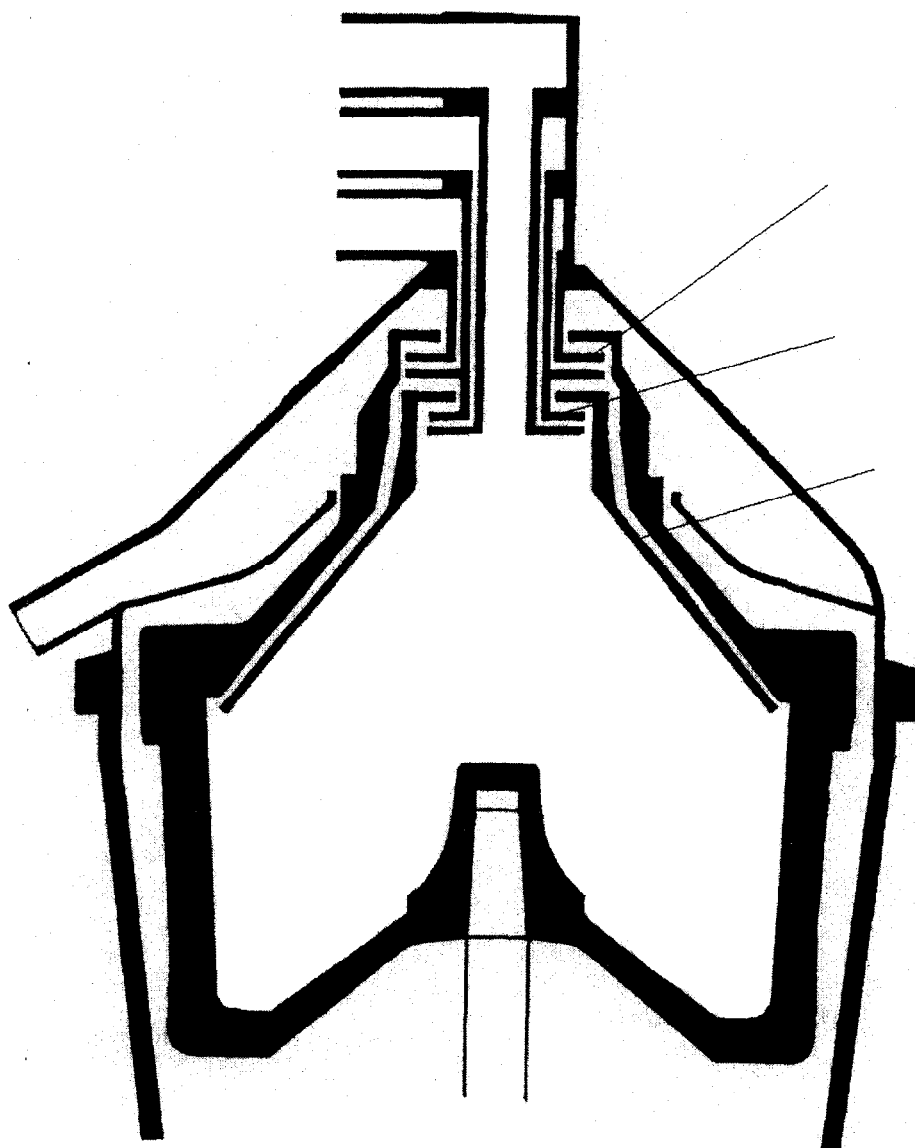
Extracteur



Document à rendre et à agraffer avec la copie

Séparateur à assiettes

Schéma à compléter et à légender



Congélation de la crème

Température en fonction de la proportion d'eau congelée

