

[Bienvenue sur h-choc.com](http://h-choc.com)

Voici un petit manuel de prise en main du logiciel.

### 1-prix d'achat et création d'ingrédients

Avant de vous lancer dans la création ou le calcul de recettes, Je vous conseille d'ajouter vos prix d'achats d'ingrédients, au moins dans un premier temps, ceux que vous utilisez le plus (crème, sucres, beurres, chocolats, quelques purées de fruits...)

Pour ce faire, cliquez sur "ingrédients"



The screenshot shows the top navigation bar of the H-Choc website. The logo for H-CHOC AWECKER is at the top left, with the tagline 'CRÉATEUR DE DOUCEURS en Provence'. Below the logo is a horizontal menu with five items: ACCUEIL, INGREDIENTS (highlighted in a dark grey box), RECETTES, UTILISATEURS, and Déconnexion. Below the menu, a welcome message reads 'Bienvenue Hawecker (hawecker@wanadoo.fr)'. At the bottom of the screenshot, the text 'H-Choc - Conception de recettes chocolat' is displayed in a large blue font, underlined.

Faire une recherche de l'ingrédient en entrant son nom dans le moteur de recherche.

ici par exemple: "creme" puis cliquez sur "rechercher"



ACCUEIL

INGREDIENTS

RECETTES

UTILISATEURS

Déconnexion

Bienvenue **Hawecker** (hawecker@wanadoo.fr)

## INGREDIENTS

Filterer par

Nom :

Recherche

Catégorie :

Vous pouvez également rechercher par categories, dans le cas present "produits laitiers".

Vous aurez plusieurs choix de crèmes, cliquez sur l'icône "modifier" à côté de l'ingrédient:

			<b>PRODUITS LAITIERS</b>	Beurre Cacao	Cacao Maigre	C
		<input type="checkbox"/>	<b>CREME 40%MG</b>	0.00	0.00	C
		<input type="checkbox"/>	<b>CREME UHT 35%</b>	0.00	0.00	C

Modifier

une nouvelle page va s'ouvrir où vous pourrez modifier le prix d'achat de l'ingrédient.

Une fois le prix entré, cliquez sur "modifier"

Nom Français	<input type="text" value="CREME UHT 35%"/>
Nom Anglais	<input type="text" value="CREAM UHT 35%"/>
Catégorie	<input type="text" value="PRODUITS LAITIERS"/> *saisir pour créer
Kcal	<input type="text" value="300"/>
Prix (€) au kilo	<input type="text" value="2.38"/>

La base de données ingrédients est assez large, mais si vous ne trouvez pas l'ingrédient qui vous convient, vous pouvez facilement l'ajouter, pour cela, il vous faudra connaître sa composition exacte.

Pour se faire,

Cliquez sur "ingrédients", puis "ajouter un ingrédient"

[ACCUEIL](#)   [INGREDIENTS](#)   [RECETTES](#)   [UTILISATEURS](#)   [Déconnexion](#)

Bienvenue **Hawecker** (hawecker@wanadoo.fr)

## INGREDIENTS

Filtrer par

Nom :

Catégorie :

Une nouvelle page va s'ouvrir dans laquelle vous devrez remplir tous les champs et ensuite cliquer sur "ajouter"

## Ajouter un ingrédient

<< RETOUR

Nom Français	<input type="text"/>	Beurre Cacao	<input type="text" value="0.00"/>	Proteine	<input type="text" value="0.00"/>
Nom Anglais	<input type="text"/>	Cacao Maigre	<input type="text" value="0.00"/>	Indice Suçant	<input type="text" value="0.0000"/>
Catégorie	<input type="text" value=""/> *saisir pour créer	Cacao	<input type="text" value="0.00"/>	Indice Grover	<input type="text" value="0.0000"/>
Kcal	<input type="text"/>	Sucre	<input type="text" value="0.00"/>	Poudre Lait	<input type="text" value="0.0000"/>
Prix (€) au kilo	<input type="text"/>	Eau	<input type="text" value="0.00"/>	Pulpe Fruits	<input type="text" value="0.0000"/>
		Matières Grasses	<input type="text" value="0.00"/>		
		Extraits Secs	<input type="text" value="0.00"/>		

Ajouter

## 2- création de recettes

Avant de débuter, je vous conseille de travailler simultanément sur 2 pages internet, de manière à ce que si jamais vous vous trompez, c'est la dernière page sur laquelle vous cliquerez sur entrée qui sera sauvegardée.

Pour entrer une nouvelle recette, cliquez sur l'onglet "recettes"



ACCUEIL

INGREDIENTS

RECETTES

UTILISATEURS

Déconnexion

Puis sur "ajouter une recette"

## RECETTES

---

Filtrer par

Nom :

...

Recherche

Catégorie :



Ajouter une Recette

taper le nom de votre recette et cliquez sur "créer la recette":

## Receipt - Ajout

---

Nom Recette :

ganache miel

Créer la recette

Une nouvelle page s'ouvre dans laquelle vous pouvez rentrer une catégorie pour votre recette (ganache à cadrer, ganache montée, biscuits, mousse de fruits ...) afin de retrouver rapidement vos recettes.

Vous pouvez également remplir les consignes pour vos fiches de production.

## Recette - Edition

Nom Recette

---

Catégorie  \*saisir pour créer

Consignes

Modifier

	Processus	INGREDIENTS
1 ▼		<input type="text"/>
▲ 2 ▼		<input type="text"/>

Cliquez ensuite sur "modifier" pour que les titres soient enregistrés.

Vous pouvez ensuite passer à la création de votre recette.

Pour cela, entrer grace au menu déroulant, les différents ingrédients et les quantités souhaitées.

	Processus	INGREDIENTS	Poids (g)	%	Prix
1 ▼	<input type="text"/>	<input type="text" value="CREME UHT 35%"/>	<input type="text"/>		
▲ 2 ▼		<input type="text" value="MIEL"/>	<input type="text"/>		
▲ 3 ▼		<input type="text" value="TANNEA LAIT 43%"/>	<input type="text"/>		
▲ 4 ▼		<input type="text" value="barry"/>	<input type="text"/>		
▲ 5 ▼					
▲ 6 ▼					
▲ 7 ▼					
▲ 8 ▼					
		Ajouter 1 ligne			
				100%	0,00€

Entrez ensuite les poids

INGREDIENTS	Poids (g)	%
<input type="text" value="CREME UHT 35%"/>	<input type="text" value="360"/>	<input type="text" value="23,92%"/>
<input type="text" value="MIEL"/>	<input type="text" value="275"/>	<input type="text" value="18,27%"/>
<input type="text" value="TANNEA LAIT 43%"/>	<input type="text" value="295"/>	<input type="text" value="19,60%"/>
<input type="text" value="GAYAS 70%"/>	<input type="text" value="420"/>	<input type="text" value="27,91%"/>
<input type="text" value="BEURRE DE CACAO"/>	<input type="text" value="85"/>	<input type="text" value="5,65%"/>
<input type="text" value="BEURRE LAITIER"/>	<input type="text" value="70"/>	<input type="text" value="4,65%"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="button" value="Confirmer changement"/>		

à chaque fois que vous cliquerez sur “entrée” lorsque vous inscivez un poids, la recette sera enregistrée.

Vérifiez ensuite grace aux aides technologiques que vos compositions soient à votre convenance en terme de texture, de conservation et de goût (matière sèche de cacao, sucre etc...)

AW ⓘ : 0,8238      Eau ⓘ : 18,51 %      Visualiser / Enregistrer la recette :  
 Indice sucrant ⓘ : 0,38 %      Sucres ⓘ : 34,47 %       Afficher les prix  
 EST ⓘ : 81,49 %      Beurre Cacao ⓘ : 25,25 %      Recette :  
 de base (1505 g)

**PRIX DE REVIENT D'U**

1- Poids d'un intérieur au enrob

2- Nombre pièces/recette de t



KCAL / 100g

**Les matières sèches**  
 À part l'eau, toutes les matières premières contiennent de la matière sèche.  
 Ce sont toutes ces matières sèches additionnées qui vont nous donner ce %.  
 Certaines de ces matières sèches vont nous aider à lier l'eau comme les sucres hygroscopiques.  
 Il nous faudra entre 75 et 88% de matière sèche dans une ganaches, suivant la conservation et la texture que l'on cherche.

Vous pouvez ensuite calculer la recette suivant la quantité que vous voulez mettre en oeuvre.

Pour cela 2 solutions:

soit vous indiquez directement le poids que vous souhaitez dans la colonne "total" et appuyez sur "entrer" la recette se calculera automatiquement

 BEURRE DE CACAO	85	5,65%	1
 BEURRE LAITIER	70	4,65%	0
<input type="button" value="Confirmer changement"/>			
Ajouter 1 ligne vierge	<b>+</b>		
<b>TOTAL :</b>	<b>1505</b>	<b>100%</b>	<b>16</b>
	20000		

Soit si vous avez votre recette de base avec un poids établi, vous pouvez la multiplier pour avoir la quantité de production désirée



BEURRE LAITIER	70	4,66%	0,32€	140	0.63€
Confirmer changement					
vierge	+				
<b>TOTAL :</b>	<b>1501</b>	<b>100%</b>	<b>15,99€</b>	<b>3002</b>	<b>31,98€</b>
	1501			3002	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <span>X1.5</span> <span>X2</span> <span>X3</span> <span>X5</span> </div>					

vous pouvez ensuite indiquer le process de fabrication, soit en écrivant directement dans la case, soit en faisant un copié-collé si vous avez déjà des process sur d'autres supports externes.

		Processus	INGREDIENTS
🗑️	1 ▼		<i>i</i> CREME UHT 35%
🗑️	▲ 2 ▼	chauffer la crème et le miel	<i>i</i> MIEL
🗑️	▲ 3 ▼	verser sur les couvertures	<i>i</i> TANNEA LAIT 43%
🗑️	▲ 4 ▼		<i>i</i> GAYAS 70%
🗑️	▲ 5 ▼		<i>i</i> BEURRE DE CACAO
🗑️	▲ 6 ▼	ajouter le beurre créer l'émulsion couler à 32c laisser cristalliser 24h	<i>i</i> BEURRE LAITIER
🗑️	▲ 7 ▼		
🗑️	▲ 8		

cliquez ensuite sur "valider le changement" pour sauvegarder.





#### 4- impression ou enregistrement de la recette

pour imprimer votre recette, choisissez si vous souhaitez la recette de base, ou multipliée, si vous voulez afficher les prix ou non, puis cliquez sur le logo PDF avec l'oeil

#### Visualiser / Enregistrer la recette :

Afficher les prix

Recette :

de base (1501 g)

multiplié (3002 g)



votre recette sortira en impression comme cela:

**BASES: GANACHE MII**

**GANACHE Ã CADRER > 1501 g**

RèGLES 1 CM

DéCOUPE 3 X 2,2

DéCOR FOURCHETTE 3 DENTS

	Process	Ingredient
1	chauffer la crème et le miel	CREME UHT 35%
2		MIEL
3	verser sur les couvertures	TANNEA LAIT 43%
4		GAYAS 70%
5		BEURRE DE CACAO
6	ajouter le beurre	BEURRE LAITIER

vous pouvez également l'enregistrer sur votre disque dur grâce au bouton PDF enregistrer

er les prix

:

se (1501 g)

plié (3002 g)



## 5- rechercher une recette

lorsque vous aurez entré de nombreuses recettes dans votre base de données, afin de les retrouver facilement, plusieurs solutions:

-soit cliquer sur "recettes" où toutes vos recettes seront affichées par ordre alphabétique.

-soit taper un mot clé de la recette ou les premières lettres, par exemple pour la recette "miel" :

<input type="checkbox"/>	<b>CONFISERIE</b>	MIELLA	6		
<input type="checkbox"/>	<b>GANACHE A CADRER</b>	GANACHE MIEL	0		
<input type="checkbox"/>	<b>GANACHE à CADRER</b>	BASES: GANACHE MIEL	6		

pour supprimer une recette,

cliquez sur l'icone "supprimer" à droite de la recette.

MIELLA	6		
NACHE MIEL	0		
: GANACHE MIEL	6		