

Industrielle Schokoladenherstellung: Einführungspraktikum 18.03. - 21.03.2024 PROGRAMM

Teilnahmegebühr:
2950,00 €

Leistungen:

- Seminarunterlagen
- Pausengetränke und -snacks
- Mittagessen in der ZDS Mensa

Ihr Kursleiter:

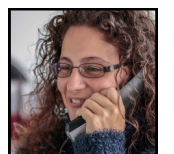
Guillermo Geschwindner
Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie
Fachlehrer Zuckerwaren
und Schokolade



Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung steht
Ihnen unsere Projektassistentin
Sandra Steinmetz gerne
zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 / 59 61 - 32
seminar@zds-solingen.de



Montag, 18. März 2024

09:00 Begrüßung / Vorstellung des Programmablaufs

Theorie: Kakaoqualitäten, Anbau, Fermentation und Trocknung

ZDS

Theorie: Rohstoffe für die Schokoladenherstellung im Überblick

ZDS

Theorie: Einsatz von Emulgatoren in Schokolade

Externer Referent/in

Theorie: Einfluss von Kakaomasse und Kakaobutter auf die Schokoladenqualität

- ◆ Rösten
- ◆ Brechen
- ◆ Vermahlen

ZDS

13:00 Mittagessen

14:00 **Theorie:** Einfluss von Milchbestandteilen auf die Schokoladenqualität

Externer Referent/in

Praxis: 1. Qualitätskontrolle

2. Herstellung von Kakaomasse: Rösten, Brechen, Vermahlen

ZDS

Theorie: Rechtliche Aspekte für die Herstellung von Schokolade

Externer Referent/in

17:30 Ende des ersten Tages

Dienstag, 19. März 2024

09:00 **Theorie:** Überblick zur Herstellungstechnologie von Schokolade: konventionelle und alternative Verfahren

ZDS

Theorie: Überblick zur Herstellungstechnologie von Schokolade:

Alternativ - Kugelmühlenverfahren

Externer Referent/in

Praxis: Herstellung von Vollmilkschokolade mit dem 1-Stufen Verfahren und einer Bitterschokolade mittels „All-in Verfahren“

ZDS

13:00 Mittagessen

14:00 **Praxis:** Herstellung von Vollmilkschokolade mit dem 1-Stufen Verfahren und einer Bitterschokolade mittels „All-in Verfahren“

ZDS

Theorie: Qualitätsaspekte bei Füllungs Fetten und Kakaobutteralternativen

ZDS

Theorie: Rohstoffe für vegane, zuckerreduzierte und zuckerfreie Schokoladen

ZDS

17:30 Ende des zweiten Tages

Mittwoch, 20. März 2024

09:00 Praxis:

- ◆ Verflüssigung der Schokolade

ZDS

Theorie: Vorkristallisation und Überziehenanlagen:

- ◆ Kriterien der Vorkristallisation
- ◆ Überblick über eingesetzte Systeme
- ◆ Überzugsanlagen

Externer Referent/in

- ◆ Handtemperieren von Schokolade
- ◆ Maschinelles Temperieren und Temperiergradmessung
- ◆ Überziehen von Einlagen
- ◆ Fehlermöglichkeiten beim Temperieren
- ◆ Herstellung von Hohlkörpern

ZDS

13:00 Mittagessen

14:00 **Theorie:** Industrielle Weiterverarbeitung von Schokolade: Herstellungstechniken von gefüllten Schokoladen und Saisonartikeln

ZDS

Praxis: Herstellung von Schokoladentafeln mittels Schokoladengießanlage ConfecEco (WDS)

ZDS

17:30 Ende des dritten Tages

Donnerstag, 21. März 2024

08:30 **Theorie:** Lebensmittelallergene

Externer Referent/in

Praxis: Weitere Praxis vom Vortag

ZDS

Abschlussdiskussion & Muster einpacken

13:00 Ende des Praktikums / Mittagessen

- Änderungen vorbehalten -