



# Einführungspraktikum in die industrielle Hart- und Weichkaramell Herstellung 05. - 07.11.2024 PROGRAMM

**Teilnahmegebühr:**  
**2.490,00 €**

**Leistungen:**

- Seminarunterlagen
- Pausengetränke und -snacks
- Mittag- und Abendessen in der ZDS Mensa

**Ihr Kursleiter:**

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



**Fragen?**

Für Fragen zur Veranstaltung steht Ihnen unser Seminar-Team gerne zur Verfügung: Tel.: +49 212 596132  
[seminar@zds-solingen.de](mailto:seminar@zds-solingen.de)

# Dienstag, 05. November 2024

09:00 Begrüßung & Vorstellung des Programms

**Theorie:**

- Einführung - Hartkaramellen und deren Klassifizierung
- Rohstoffe: Zucker, Wasser, Glukosesirup
- Aromen, Farben, Säuren, u.a.

**Praxis:**

- Sicherheitseinweisung Technikum
- Kochen von verschiedenen Zuckerlösungen

*ZDS*

13:00 Mittagessen

14:00 **Theorie:**

Herstellungstechnologie Hartkaramellen gefüllt/ungefüllt  
Mischen, Kochen, Temperieren, Formen

*ZDS*

**Praxis:**

- Herstellung von geprägten Hartkaramellen
- Herstellung von gegossenen Hartkaramellen

*ZDS*

17:00 ***Abschlussdiskussion, Ende des ersten Tages und anschließendes Abendessen***

## Mittwoch, 06. November 2024

- 09:00 **Praxis:** Herstellung gefüllte Hartkaramellen und gegossene Hartkaramellen  
**Theorie:** Kaubonbons  
**Praxis:**  
- Kaubonbons auf Basis modifizierter Stärke und Gelatine  
- Kaubonbons - Kochen, Ziehen und Schneiden & Wickeln  
*ZDS*
- 13:00 Mittagessen
- 14:00 **Theorie:**  
Herstellungstechnologie von Milchtoffees und Fudge  
*ZDS*  
**Praxis:**  
Herstellung von Milchtoffees und Fudge  
*ZDS*
- 17:00 ***Abschlussdiskussion, Ende des zweiten Tages und anschließendes Abendessen***

## Donnerstag, 07. November 2024

- 08:30 Wiederholung
- 09:00 **Theorie:**  
Moderne Fertigungstechnologien von Hart- und Weichkaramellen  
*Externer Referent/in*  
**Praxis:** Caramel, Toffee, Fudge  
*ZDS*
- 13:00 **Mittagessen**
- 14:00 **Praxis:** Caramel, Toffee, Fudge
- 15:30 **Abschlussdiskussion & Zeit für Fragen**
- 16:00 ***Ende des Kurses***

*- Änderungen vorbehalten -*