



pexels-ylanite-koppens-1906435



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

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 -