



Herstellungstechnologie Dragieren: Einführungspraktikum 19.02. - 22.02.2024 PROGRAMM

Teilnahmegebühr:
2.950,00 €

Leistungen:

- Seminarunterlagen
- Pausensnacks und -getränke
- 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.

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

Montag, 19. Februar 2024

10.00 **Begrüßung und Ziele des Kurses**

ZDS

Theorie Einführung - Klassifizierung und Zusammensetzung von Dragees,
Verkostung von Marktmustern: Hart-, Weich- und Schokoladendragees

ZDS

Theorie Andecken und Stabilisierung von Dragee-Einlagen

Andreas Eberhardt, Norevo GmbH

13.00 **Mittagessen**

Praxis Andecken und Stabilisierung von unterschiedlichen Einlagen

Andreas Eberhardt, Norevo GmbH

Praxis Schokoladendragierung von Haselnüssen und Mandeln

ZDS

17.30 **Abschlußdiskussion und Ende Tag 1**

Dienstag, 20. Februar 2024

09.00 **Zusammenfassung des vorherigen Tages**

ZDS

Theorie Technologie der Schokoladendragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess,
Technische Parameter

ZDS

Theorie Automatisches Banddragiersystem

Mauice Wolf, Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH

Praxis Schokoladendragierung von unterschiedlichen Einlagen

ZDS

Praxis Schokoladendragierung von verschiedenen Einlagen

ZDS

13.00 **Mittagessen**

Theorie Technologie Weichdragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess, Technische
Parameter

ZDS

Praxis Weichdragierung von unterschiedlichen Einlagen

ZDS

17.30 **Abschlußdiskussion und Ende Tag 2**

Mittwoch, 21. Februar 2024

09.00 Zusammenfassung des vorherigen Tages

Theorie Übersicht Hartdragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess, Technische Parameter Zucker, Glukosesirup, Gummi Arabikum, Titandioxidersatzstoffe, Zuckerester in dragierten Süßwaren, u.a.

ZDS

Praxis Hartdragierung auf angedeckten Einlagen

ZDS

Theorie Färben von dragierten Süßwaren und Titandioxidersatzstoffe

Theresa Wilms, GNT Europa GmbH

13.00 Mittagessen

Praxis Hartdragierung auf angedeckten Einlagen - Zuckerdragierung, Weißen und Färben

ZDS, Theresa Wilms, GNT Europa GmbH, Peter Render, Curt Georgi GmbH & Co. KG

17.30 Abschlußdiskussion und Ende Tag 3

Donnerstag, 22. Februar 2024

09.00 Zusammenfassung des vorherigen Tages

Theorie Zuckerfreie Hartdragierung mit Isomalt, Xylitol und Maltitol

ZDS

Praxis Zuckerfreie Hartdragierung mit Isomalt, Xylitol und / oder Maltitol

ZDS

Theorie Glänzen und Versiegeln von Hart-, Weich und Schokoladen-Dragees

Rocky Föll, Capol GmbH

13.00 Mittagessen

Theorie Übersicht-Automatische Überzugstechnologie

Praxis Veredelung: Glänzen und Versiegeln von Hart-, Weich- und Schokoladendragees

ZDS & Rocky Föll, Capol GmbH

16.30 Abschlußdiskussion und Ende des Kurses

- Änderungen vorbehalten -