

Industrielle Schokoladenherstellung: Einführungspraktikum 18.03. - 21.03.2024 PROGRAMM

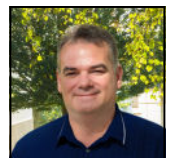
Teilnahmegebühr:
2950,00 €

Leistungen:

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

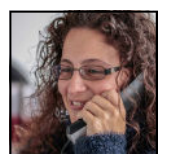
Ihr Kursleiter:

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: Kakaogütekriterien, Anbau, Fermentation und Trocknung

ZDS e.V.

Theorie: Rohstoffe für die Schokoladenherstellung im Überblick

ZDS e.V.

Theorie: Einfluss von Kakaomasse und Kakaobutter auf die Schokoladenqualität

- ◆ Rösten
- ◆ Brechen
- ◆ Vermahlen

ZDS e.V.

13:00 Mittagessen

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

Dieter Lumb, Alpavit–Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG

Praxis: 1. Qualitätskontrolle

2. Herstellung von Kakaomasse: Rösten, Brechen, Vermahlen

ZDS e.V.

17:30 Ende des ersten Tages

Dienstag, 19. März 2024

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

ZDS e.V.

Theorie: Überblick zur Herstellungstechnologie von Schokolade:
Alternativ - Kugelmöhlenverfahren

ZDS e.V.

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

ZDS e.V.

12:00 Emulgatoren für Schokolade

Ilona Stoffels, Cargill Texturizing Solutions Deutschland GmbH & Co. KG

13:00 Mittagessen

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

ZDS e.V.

Theorie: Qualitätsaspekte bei Füllungsfasern und Kakaobutteralternativen

ZDS e.V.

Theorie: Rohstoffe für vegane, zuckerreduzierte und zuckerfreie Schokoladen

ZDS e.V.

17:30 Ende des zweiten Tages

Mittwoch, 20. März 2024

09:00 Praxis:

- ◆ Verflüssigung der Schokolade

ZDS e.V.

Theorie: Vorkristallisation und Überziehanlagen:

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

Till Bäumer, Sollich KG

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

ZDS e.V.

13:00 Mittagessen

14:00 Theorie: Industrielle Weiterverarbeitung von Schokolade:

Herstellungstechniken von gefüllten Schokoladen und Saisonartikeln

ZDS e.V.

Praxis: Herstellung von Schokoladentafeln mittels Schokoladengießanlage

ZDS e.V.

17:30 Ende des dritten Tages

Donnerstag, 21. März 2024

08:30 Theorie: Lebensmittelallergene

Dr. Martin Mehl, R-Biopharm AG

Praxis: Weitere Praxis vom Vortag

ZDS e.V.

11:30 Theorie: Rechtliche Aspekte für die Herstellung von Schokolade

Torben Erbrath, BDSI e.V. (Online)

12:30 Abschlussdiskussion & Muster einpacken

13:00 Ende des Praktikums / Mittagessen