

08.05.2024 - Programm



Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Workshop: **Fettreifbildung** bei Schokoladenprodukten



Ihre Moderatorin:

**Christa
Schuster-Salas,**
Infopoint
Kakao - und - mehr



Guillermo Geschwindner

Dipl.-Ing.
Lebensmitteltechnologie
Fachlehrer
Zuckerwaren und
Schokolade

Mittwoch, 08. Mai 2024

08:15 **Anmeldung**

08:30 **Begrüßung / Vorstellung des Programmablaufs**
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr

Wissen rund um die Kakaobutter

Theorie: Wie Formen entstehen, zur Rolle der Kristallisation bei Schokolade
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr

Theorie: Kristallisationsverhalten der Kakaobutter, Polymorphy, Monotropy
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr

10:15 **Networkpause**

10:30

Praxis: Kristallisationsstart der Kakaobutter in der Schokolade traditionell
Guillermo Geschwindner, ZDS e.V.

Theorie: Ursachen für die Fett- und Zuckerreifbildung mit Beispielen
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr

12:15 **Mittagessen**

Workshop

13:15

Theorie: Wie erkenne ich die Ursache für Fett- oder Zuckerreif und welche möglichen
Maßnahmen ergreife ich um den Fehler in der Zukunft zu vermeiden
(Selbstständiges Erarbeiten der Thematik an Hand von Mustern)
Christa Schuster-Salas & Guillermo Geschwindner

15:30 **Networkpause**

15:45

Theorie: Diskussion der Workshop - Ergebnisse

17:15 **Ende der Veranstaltung**

Einführungspraktikum:
Industrielle Schokoladenherstellung
—
08.05.2024 · Programm



Konditionen

Teilnahmegebühr:

890,00 €

Leistungen:

- Seminarunterlagen digital
- Verpflegung
- Teilnahmebescheinigung

Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung steht Ihnen unser Seminar-Team gerne zur Verfügung

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