

PROGRAMM



Einführungspraktikum in die industrielle Hart- und Weichkaramell Herstellung

Datum: 05. – 07.11.2024

Sprache: Deutsch

Ort: ZDS Solingen

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.

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

Dienstag, 05.11.2024

9:00 **Begrüßung & Vorstellung des Programms**

Theorie

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

Praxis:

- Sicherheitseinweisung Technikum
- Kochen von verschiedenen Zuckerlösungen

ZDS e.V.

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 e.V.

17:00

Abschlussdiskussion, Ende des ersten Tages und
anschließendes Abendessen

Mittwoch, 06.11.2024

9:00

Theorie

Anwendung von Säuren in Hart – und Weichkaramellen

Sandra Pottgüter, Jungbunzlauer Ladenburg GmbH

Praxis: Herstellung gefüllte Hartkaramellen und gegossene Hartkaramellen

Theorie: Kaubonbons

Praxis:

- Kaubonbons auf Basis modifizierter Stärke und Gelatine
- Kaubonbons - Kochen, Ziehen und Schneiden & Wickeln

ZDS e.V.

13:00

Mittagessen

14:00

Theorie:

Herstellungstechnologie von Milchtoffees und Fudge

ZDS e.V.

Praxis

Herstellungstechnologie von Milchtoffees und Fudge

ZDS e.V.

17:00

Abschlussdiskussion, Ende des zweiten Tages und
anschließendes Abendessen

Donnerstag, 07.11.2024

- 8:30 **Wiederholung**
- 9:00 **Theorie:**
Moderne Fertigungstechnologien von Hart- und Weichkaramellen
Manuel Stumpf, Hansella GmbH
- Praxis:** Caramel, Toffee, Fudge
ZDS e.V.
- 13:00 Mittagessen**
- 14:00 **Praxis:** Caramel, Toffee, Fudge
- 15:30 **Abschlussdiskussion & Zeit für Fragen**
- 16:00 Ende des Kurses