

PROGRAMM



Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Dragieren

Datum: 03.11. – 06.11.2025

Sprache: Deutsch

Ort: ZDS Solingen

Teilnahmegebühr: 3.100,00 €

Leistungen:

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde



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, 03.11.2025

10:00 **Begrüßung und Ziele des Kurses**

Theorie

Einführung - Klassifizierung und Zusammensetzung von Dragees,
Verkostung von Marktmustern: Hart-, Weich- und Schokoladendragees
ZDS e.V.

Theorie

Andecken und Stabilisierung von Dragee-Einlagen
ZDS e.V.

13:00 **Mittagessen**

Praxis

Andecken und Stabilisierung von unterschiedlichen Einlagen
ZDS e.V.

Praxis

Schokoladendragierung von Haselnüssen und Mandeln
ZDS e.V.

17:30 **Abschlußdiskussion und Ende Tag 1**

Dienstag, 04.11.2025

09:00 Zusammenfassung des vorherigen Tages

Theorie

Technologie der Schokoladendragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess, Technische Parameter

ZDS e.V.

Theorie

Automatisches Banddragiersystem

ZDS e.V.

Praxis

Schokoladendragierung von verschiedenen Einlagen

ZDS e.V.

13:00 Mittagessen

Theorie

Technologie Weichdragierung – Rohstoffe, Verfahrensprozess, Technische Parameter

ZDS e.V.

Praxis

Weichdragierung von unterschiedlichen Einlagen

ZDS e.V.

17:30 Abschlußdiskussion und Ende Tag 2

Mittwoch, 05.11.2025

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 e.V.

Praxis

Hartdragierung auf angedeckten Einlagen

ZDS e.V.

Theorie

Färben von dragierten Süßwaren und Titandioxidersatzstoffe

ZDS e.V.

13:00 **Mittagessen**

Praxis

Praxis Hartdragierung auf angedeckten Einlagen -
Zuckerdragierung, Weißen und Färben

ZDS e.V.

17.30 **Abschlußdiskussion und Ende Tag 3**

Donnerstag, 06.11.2025

09:00 **Zusammenfassung des vorherigen Tages**

Theorie

Zuckerfreie Hartdragierung mit Isomalt, Xylitol und Maltitol

ZDS e.V.

Praxis

Zuckerfreie Hartdragierung mit Isomalt, Xylitol und / oder Maltitol

ZDS e.V.

Theorie

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

ZDS e.V.

13:00 **Mittagessen**

Theorie

Übersicht-Automatische Überzugstechnologie

ZDS e.V.

Praxis

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

ZDS e.V.

17.30 **Abschlußdiskussion und Ende des Kurses**