

PROGRAMM



Pralinen: Einführung in die Herstellungstechnologie der Krustenwaren (alkoholische & nicht alkoholische Füllungen)

Datum: 27.05. – 28.05.2025

Sprache: Deutsch

Ort: ZDS Solingen

Teilnahmegebühr: 1.780,00 €



Ihr Kursleiter:

Valentin Focke

Industriemeister
Lebensmitteltechnologie,
Fachlehrer 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

Pralinen: Einführung in die Herstellungstechnologie der Krustenwaren

(alkoholische & nicht alkoholische Füllungen)

—
27. - 28.05.2025 · Programm

Dienstag, 27.05.2025

9:00 **Krustenware: Zucker, Glukosesirup, Wasser, Gummi arabikum**

10:30 **Aromen, Extrakte, Alkohole und Liköre**

11:15 **Praxis:** Herstellung alkoholische Krustenware

13:00 **Mittagspause**

14:00 **Praxis:** Herstellung Schokoladenhülsen (Nass- und Trockenhülle)

Praxis: Flüssige Füllungen herstellen
Wenden der Krustenware

17:30 **Abschlussdiskussion und Ende von Tag 1**

Mittwoch, 28.05.2025

9:00 **Theorie:** Wiederholung Tag 1

09:30 **Fondantfüllungen mit Invertase und ohne**

10:00 **Praxis:** Fondantfüllungen mit Invertase

13:00 **Mittagspause**

14:00 **Zuckerkristallisation**

14:45 **Krustenware:** Auspudern und überziehen
Beenden aller Produkte

16:00 **Abschlussbesprechung und Ende des Seminars**