

PROGRAMM



Einführungspraktikum: Industrielle Schokoladenherstellung

Datum: 07.04.2025 - 10.04.2025

Sprache: Deutsch

Ort: Solingen

Teilnahmegebühr: 3100,00 €

Leistungen:

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde



Ihr Kursleiter:

Valentin Focke

Industriemeister Süßwaren

Fachlehrer Zuckerwaren und
Schokolade

Fragen?

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

T. +49 (0) 212 59 61 93
seminar@zds-solingen.de

Montag, 07. April 2025

09:00 Begrüßung / Vorstellung des Programmablaufs

Theorie: Kakaoqualitäten, Anbau, Fermentation und Trocknung

Theorie: Rohstoffe für die Schokoladenherstellung im Überblick

Theorie: Einfluss von Kakaomasse und Kakaobutter auf die Schokoladenqualität

- Rösten
- Brechen
- Vermahlen

13:00 Mittagessen

14:00

Theorie: Einfluss von Milchbestandteilen auf die Schokoladenqualität

Praxis: 1. Qualitätskontrolle von Kakaobohnen
2. Herstellung von Kakaomasse: Rösten, Brechen, Vermahlen

17:30 Ende des ersten Tages

Dienstag, 08. April 2025

09:00

Theorie: Überblick zur Herstellungstechnologie von Schokolade:
konventionelle und alternative Verfahren

Theorie: Überblick zur Herstellungstechnologie von Schokolade:
Alternativ - Kugelmühlenverfahren

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

12:00 Emulgatoren für Schokolade

13:00 Mittagessen

14:00

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

Theorie: Qualitätsaspekte bei Füllungsfasen und Kakaobutteralternativen

Theorie: Rohstoffe für vegane, zuckerreduzierte und zuckerfreie Schokoladen

17:30 Ende des zweiten Tages

Mittwoch, 09. April 2025

09:00

Praxis: Verflüssigung der Schokoladenmassen

Theorie: Vorkristallisation und Überziehenanlagen:

- Kriterien der Vorkristallisation
- Überblick über eingesetzte Systeme
- Überzugsanlagen
- Handtemperieren von Schokolade
- Maschinelles Temperieren und Temperiergradmessung
- Überziehen von Einlagen
- Fehlermöglichkeiten beim Temperieren

Praxis: Herstellung von saisonalen Hohlkörpern

13:00 Mittagessen

14:00

Theorie: Industrielle Weiterverarbeitung von Schokolade:
Herstellungstechniken von gefüllten Schokoladen und Saisonartikeln

Praxis: Herstellung von Schokoladentafeln mittels Schokoladengießanlage
- überziehen von Schokoladenprodukten

17:30 Ende des dritten Tages

Donnerstag, 10. April 2025

08:30

Theorie: Lebensmittelallergene

Praxis: Weitere Praxis vom Vortag

11:30

Theorie: Rechtliche Aspekte für die Herstellung von Schokolade

12:30 Abschlussdiskussion & Muster einpacken

13:00 Ende des Praktikums / Mittagessen

- Änderungen vorbehalten -