

PROGRAMM



Fettreifbildung bei Schokoladenprodukten

Datum: 14.05.2025

Sprache: Deutsch

Ort: ZDS Solingen

Teilnahmegebühr: 890,00 €

Leistungen:

- Seminarunterlagen digital
- Verpflegung
- Teilnahmebescheinigung



Ihre Moderatorin:

Christa Schuster-Salas

Infopoint Kakao und mehr

Fragen?

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

T. +49 (0) 212 59 61 – 24
seminar@zds-solingen.de

Mittwoch, 14.05.2025

08:15 **Anmeldung**

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

Wissen rund um die Kakakobutter

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

Praxis: Ursachen für die Fett- und Zuckerreifbildung mit Beispielen

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)

15:30 **Networkpause**

15:45 **Theorie:** Diskussion der Workshop - Ergebnisse

17:15 Ende der Veranstaltung

- Änderungen vorbehalten-