

# 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

---

- 09:00     **Theorie:** Die Kakaobutter Problemgeber, Problemlöser!
- 09:45     **Theorie:** Die Unverträglichkeit der Fette
- 10:15     Networkpause**
- 10:30     **Theorie:** Kristallisation der Schokolade
- 11:15     **Theorie:** Kristallisation der Schokolade
- 12:00     **Mittagspause**
- 13:00     **Theorie:** Welche Rolle spielt der Kühltunnel, welche Einstellungen sind wichtig
- 13:45     **Theorie:** Fettreif Ursache und Hintergründe mit Beispielen und Lösungsansätzen
- 14:00     Networkpause**
- 14:15     **Praxis:** Workshop: Erkennen der Ursache für den Fettreif/Zuckerreif
- 16:30     Ende der Veranstaltung

- Änderungen vorbehalten-