

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 €

Leistungen:

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde



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 Begrüßung / Vorstellung des Programmablaufs
Valentin Focke, ZDS e.V.
- 9:15 **Theorie:** Krustenware: Zucker, Glukosesirup, Wasser, Gummi arabikum
Valentin Focke, ZDS e.V.
- 10:30 **Theorie:** Aromen, Extrakte, Alkohole und Liköre
Julia Fock, W. Fock & Sohn KG
- 11:15 **Praxis:** Herstellung alkoholische Krustenware
- 13:00 **Mittagspause**
- 14:00 **Praxis:** Herstellung Schokoladenhülsen (Nass- und Trockenhülse)
Praxis: Flüssige Füllungen herstellen - Wenden der Krustenware
- 17:30 **Abschlussdiskussion und Ende von Tag 1**

Mittwoch, 28.05.2025

- 9:00 **Theorie:** Begrüßung und Wiederholung Tag 1
Valentin Focke, ZDS e.V.
- 09:30 **Theorie:** Fondantfüllungen mit und ohne Invertase
- 10:00 **Praxis:** Fondantfüllungen mit Invertase
- 13:00 **Mittagspause**
- 14:00 **Theorie:** Zuckerkristallisation
- 14:45 **Praxis:** Krustenware: Auspudern und überziehen - Beenden aller Produkte
- 16:00 **Abschlussbesprechung und Ende des Seminars**