www.zds-solingen.de

ZDS
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

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

08:45	**Einführung** **Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr**
09:00	**Theorie:** Fettreif und Fettmigration **Online zugeschaltet: Dr. Gottfried Ziegleder**
09:45	**Theorie:** Die Kakaobutter Problemgeber, Problemlöser! **Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr**
10:15	**Theorie:** Einfluss der Füllungen **Online zugeschaltet: Dr. Gottfried Ziegleder**
10:45	**Networkpause**
11:00	**Theorie:** Einfluss der Temperierung und des Kühltunnels, Lagerzeit und Lagertemperatur **Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr**
11:30	**Theorie:** Bedeutung des Kühltunnels **Sollich**
12:30	**Mittagspause**
13:30	**Theorie:** Fettreif- Einfluss der Produktion
14:15	**Theorie:** Fettreif Ursache und Hintergründe mit Beispielen und Lösungsansätzen **Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr**
15:00	**Networkpause**
15:15	Workshop: Erkennen der Ursache für den Fettreif/Zuckerreif anhand von Mustern. Aus dem gelernten und eigenen Wissen die Ursache für Fettreif finden. Eigene Problemfälle dürfen gerne mitgebracht werden. **Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr**
17:00	Abschlussrunde **Alle Referenten**