

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
Online zugeschaltet: Dr. Gottfried Ziegleder
- 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

- Änderungen vorbehalten-