

PROGRAMM



Verarbeitung von Kakaobutter - Auflösen - Temperieren - Kristallisieren

Datum: 13.05.2025

Sprache: Deutsch

Ort: ZDS Solingen

Teilnahmegebühr: 890,00 €

Leistungen:

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde

Ihr Kursleiterin:

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 32
seminar@zds-solingen.de



Dienstag, 13.05.2025

- 08:45 Einführung**
C. Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr
- 09:00 **Theorie:** Wie Formen entstehen, zur Rolle der Kristallisation.
C. Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr
- 09:30 **Theorie:** Woher und wie gewinne ich die Kakaobutter und wie veredle und überwache ich sie?
n.n.
- 10:00 Networkpause**
- 10:30 **Theorie:** Kakaobutter und ihre Kristallisation,
Teil 1: Triglyceride, Provenienz, Polymorphy, Scherung
Online zugeschaltet: Dr. Gottfried Ziegleder
- 11:30 **Theorie:** Untersuchung des Kristallisationsverhaltens von Kakaobutter
und Schokolade mittels BCI
Online zugeschaltet: Dr. Yuantong Zeng, Bühlergroup
- 12:15 Mittagspause**
- 13:15 **Theorie:** Kakaobutter und ihre Kristallisation,
Teil 2: Bitterschokolade, Temperieren, Kühlen, Kontraktion
Online zugeschaltet: Dr. Gottfried Ziegleder
- 14:15 **Theorie:** Kann ich Fremdfettuntermischung in Kakaobutter mittels
BCI -Messung erkennen?
**Online zugeschaltet: Dr. Yuantong Zeng, Bühlergroup/
C. Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr**
- 14:45 Networkpause**
- 15:00 **Theorie:** Untersuchung des Kristallisationsverhalten von Schokolademassen
mittels Tempermeter
Till Bäumer, Sollich KG

- 15:30 **Praxis:** Tempermeter Messung in der Praxis
Till Bäumer, Sollich KG
Valentin Focke, ZDS
- 16:00 **Theorie:** Untersuchung des Kristallisationsverhaltens von Schokoladen
flüssig und fest mittels DSC
C. Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr
- 16:30 **Theorie:** Untersuchung des Kristallisationsverhaltens von Schokolademassen
mittels Aasted ChocoAnalyzer
Aasted
- 17:00 **Praxis:** Untersuchung des Kristallisationsverhaltens von Schokoladen
flüssig und fest mittels Aasted ChocoAnalyzer
n.n.
- 17:30 Abschlussrunde**
Alle Referenten

- Änderungen vorbehalten -