



製菓工業専門学校ゾーリングゲン（ドイツ）



チョコレート製菓実習コース

- カカオ豆から製品まで -

2009年7月20 - 24日

コース開始:

2009年7月20日 月曜日 10時

終了:

2009年7月24日 金曜日 13時

コースの概要

このコースでは、ドイツの誇るマイスター制度に裏付けられたメソッドと、最新鋭の設備を使って、チョコレートの原料から製造までを、理論と実技を交えて基礎から最新の技術まで学んでいただけます。

- ダーク、ミルクとホワイトチョコレートとクーベルチュール
- ダーク、ミルクとホワイトチョコレートコーティング
- ホローチョコレート
- モールド製品とエンローブ製品（様々なフィリングを用いる）

実習コースは、カカオ豆の加工から、チョコレート製造、温調、モールドディング、エンロービング、センターやフィリングの製造を学んでいただきます。又講義では、基本配合や最新の製造技術、また製造基準書や品質管理の事項を学んでいただきます。

このコースでは、最近の市場の傾向を考慮して、ノーシュガー又はシュガー減少タイプ又は有機栽培の製品を用いたチョコレートを取り入れております。

コース参加者

この実習コース参加者は、主に次の方々を対象にしております。

チョコレート製造メーカーで新たに**技術担当者**になられた方、又はチョコレート分野の新しい技術を習得されたい技術者の方
原料メーカーや製造機械メーカーの**技術サービス**やサポートスタッフの方
チョコレート製造メーカーの技術情報の必要な**マーケティング**や**セールス**部門の方

実習コースの指導スタッフ

ノルマン・ワグナー

チョコレート技術者、ZDS 校

アレクサンダー・マデイ

チョコレート製菓技術者、ZDS 校

この実習コースのため白衣をご持参下さい。

プログラム

2009年7月20日、月曜日

- 10.00 ご挨拶
 実習コースの概要のご説明
 アンドレア・ペルノーバリー、ZDSテクニカルダイレクター
- 10.10 **理論：チョコレートと原料**
- 仕様
 - ⇒ ダーク、ミルク、ホワイトチョコレート
 - ⇒ ダーク、ミルク、ホワイトクーベルチュール
 - ⇒ ダーク、ミルク、ホワイトコーティング
 - 主原料
 - ⇒ カカオ豆、原産地と品質
 - ⇒ ココアバターと代用油脂
 - ⇒ 砂糖
 - ⇒ 乳製品ー粉乳、クラム
 - ⇒ 乳化剤
- 13.00 **昼食**
- 14.00 **理論：カカオ豆の加工**
- ⇒ クリーニング
 - ⇒ ロースティング（豆、ニブ、リカー）
 - ⇒ 破碎、分離
 - ⇒ カカオマスまで磨砕
- 15.30 **コーヒーブレイク**
- 16.00 **実習：カカオ豆の評価と加工**
- カカオ豆の様々な種類の評価
 - 予熱加工（プリヒートトリートメント）
 - 破碎と分離（ブレイキングとウィノーイング）
 - ニブロースト
 - 磨砕（リカーグラインディング）
- 18.00 **第一日目終了ー夕食**

2009年7月21日、火曜日

09.00 理論：ダーク、ミルク、ホワイトチョコレートとコーティングの製造

- レシピ
- チョコレートの製造
 - ⇒ 混合（ミキシング）
 - ⇒ 微粒化（リファイニング）
 - ⇒ 精錬（コンチング）
 - ⇒ 他の製造技術
- コンパウンドコーティングの製造

13.00 昼食

14.00 実習：チョコレートの製造
(ダーク&ミルクチョコレート)

- 混合、微粒化、精錬
ダーク&ミルクチョコレートの製造
- マッキンタイヤプロセスの説明
- チョコレート温調
 - ⇒ 手作業によるテンパリング
 - ⇒ ゴーリッヒ．ターボテンパーによるテンパリング
 - ⇒ 最新式のテンパーメーター付きテンパリングマシンの評価

18.00 第二日目終了一夕食

2009年7月22日、水曜日

08.30 理論：シュガーフリーとシュガー減少チョコレート

- ⇒ 原料
- ⇒ 生産技術

09.30 理論：チョコレートのテンパリング

- ⇒ ココアバターの性質
- ⇒ テンパリングの原理
- ⇒ 市場で用いられているテンパリングの設備
- ⇒ 最新のテンパーメーターを用いたテンパリングの評価

10.30 コーヒーブレイク

- 11.00 理論：チョコレート加工
- エンローピングの技術
 - モールドィングの技術
 - ⇒ 板チョコ、ホローチョコ
- 12.00 理論：プラリネの製造法
- ⇒ シェルモールドィング
 - ⇒ ワンショット/トリプルショット
 - ⇒ 従来方式
 - ⇒ 成型
- 13.00 昼食
- 14.00 伝統的フィリング
- プラリネ
- － レシピ
 - － 様々な製造法
- トリュフ
- － レシピ
 - － 様々な製造法
- 15.30 実習：プラリネの製造
- － プラリネの4つの製造法
- 18.00 第三日目終了一夕食

2009年7月23日、木曜日

- 09:15 理論：ゼリーフィリングの製造
- ⇒ 寒天
 - ⇒ NVペクチン
 - ⇒ シュガーフリー/ローシュガーゼリー
 - ⇒ スプレー方式での液状フィリング
- 13.00 昼食
- 14.00 実習－ゼリーフィリングの製造：
- 寒天
 - ペクチン
 - アラビアゴム入り液状フィリング

- シュガーフリー

18.00 第四日目終了ー夕食

2009年7月24日、金曜日

08.30 理論：脂肪フィリングの代用品

09.30 実習：ミルククリーム製造

暇を見てコーヒーブレイク

12.00 理論：バイオチョコレートとプラリネ

12.45 質疑応答

13.00 実習コース終了ー昼食

- 変更事項追加 -

期日・場所	2009年7月20日10時より 2009年7月24日13時まで ZDS Zentralfachschule der deutschen Süßwarenwirtschaft De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen – Germany	
申し込みと宿泊予約	ZDS – Seminar-Service 電話 +49 / 212 / 59 61-32 ファックス +49 / 212 / 59 61-33 http://www.zds-solingen.de 電子メール: schmidt@zds-solingen.de	
料金	ZDS 協会の会員	€ 1.430,-
	非会員の場合	€ 1.910,-
セミナー番号	PJO-19	

申込書 / PJO-19 (ローマ字でご記入下さい)

ファックス: +49 - 212 - 59 61 33

Mr Ms

Surname 苗字 _____

First name 呼び名 _____

Company 会社名 _____

Address of Company 会社住所 _____

Country 国 _____

Phone
電話番号(国別コード付) _____

Fax ファックス 番号 _____

E-mail address 電子メール _____

ホテル予約: ZDS に斡旋を依頼する 自分で探す

予約期間: 年...月....日.から...月...日まで

セミナー料金をクレジットカードで支払う場合、カード番号を記入下さい。

ビザカード ユーロカード・マスターカード ダイナース

クレジットカード番号: カード所有者の名前:

有効期限:

会社スタンプと署名

年月日

参加者注意事項

申し込み:

当校のセミナーの参加者人数は限られていますので、できるだけ早めに書面によりお申し込み下さい。申し込みが書面により確認され次第、参加は正式になります。

セミナー料金:

請求書を受け取り次第、参加料金の全額を ZDS 校の口座に振り込みください。請求書の受け取り前の送金はお控えください。支払いは、実習コースの始まる前、遅くとも当校に到着までをお願いいたします。クレジットカード (Visa, Euro-/ Mastercard/ Diners Club) での支払いも可能です。セミナー開始前に料金が入金されていない場合は、セミナーの参加は不可能です。同じ会社で 2 人以上の参加者がいらっしゃる場合、参加者一人当たり普通料金の 5% を割引させていただきます。

交通と宿泊:

ZDS よりセミナー参加確認書と共に、当地への交通指示を同封いたします。セミナーの料金には、宿泊代は含まれておりません。宿泊の斡旋をご希望される場合、当学校が宿泊をお世話いたします。

セミナーの実行:

ZDS 校では、必要性に応じて、講演者又はセミナーのプログラムやスケジュールを変更することがあります。セミナーの参加者数が限られていますので、オーバーブックの場合、早期に代替のセミナーの期日をお知らせいたします。申し込みが最低限人数に満たない場合、セミナーがキャンセル又は延期されることがあります。ZDS 校内以外で製菓会社等で実行演習がある場合、当社の競合社の参加者が参加できるかどうかは保証できません。講演内容のまとめとして参加者に手渡す書物は、講演の言語で書かれたものです。

キャンセル:

セミナー開始 2 週間前までにキャンセルされた場合、セミナー参加料金の 10%、1 週間前までは 50%、1 週間以内の場合は 100% を手数料として請求させていただきます。代理人が参加される場合は、勿論追加料金の必要はありません。

ZDS 校の都合でセミナーがキャンセルされた場合は、全金額を返金いたします。

保証:

ZDS 校の都合でセミナーがキャンセルされる場合には、全金額を返金いたします。それ以上の損害賠償はいたしません。

個人データの記録:

ドイツデータ保護基準法に基づき、ZDS 校の新しいプログラムと催し物案内書を送付するため、お問い合わせのあった方、参加者のデータを本校にて保管していることをご指示いたします。

お問合せ先



ZDS 製菓工業専門学校ゾーリングゲン (ドイツ)
De-Leuw-Straße 3-9 (D-42653 Solingen
Phone: +49 / 212 / 59 61 12
Fax: +49 / 212 / 59 61 61
<http://www.zds-solingen.de>
info@zds-solingen.de