



Cikolata üretim pratik kursu

28. – 30. Ocak 2009

Kurs Tanimi

Bu kurs teori ve pratikte kullanılan hammaddenin nasıl işlendiği ve aşağıda belirtilen cikolata ürünlerin üretim teknolojilerini kapsar:

- Bitter, sütlü ve beyaz cikolata ve kuvertür
- Bitter, sütlü ve beyaz kaplamalar
- Cukur cikolata bicimleri
- Kaliplanmış ve batırma ürünler

Uygulama; kakao çekirdeğinin işlenmesi, cikolata üretimi, temperleme, Kaliplama ve batırmayı içerir.

Receteler ve çağdaş üretim teknikleri daha sonra tanımlamalar ve kalite Kontrol koşulları ile birlikte detaylı olarak tartışılacaktır.

Katılımcılar

Bu kurs:

Cikolata şekerleme sanayinden gıda teknolojilerine bu alanda başlayanlara ya da Cikolata alanında ileri eğitime ihtiyacı olanlara

Hammade ve makine sanayinin teknik hizmet ve destek elemanı

Cikolata şekerleme sanayi ile ilgili teknik tanıtım isteyen pazarlama ve satış Departmanı üyeleri için amaçlanmıştır.

Kurs Eğitmeni

Sabine Schlaefke Cikolata Teknolojisti ZDS

Program

Carsamba, 28 Ocak 2008

- 10.00 **Karşilama**
Kursun Amaclari
Andréa Pernot-Barry, Teknik Direktör, ZDS
- 10.10 **Teori: Cokolata & Kakao üretimi (1)**
- Tanımlamalar
 - ⇒ Bitter, sütlü ve beyaz cokolata
 - ⇒ Bitter, sütlü ve beyaz kuvertür
 - ⇒ Bitter, sütlü ve beyaz kaplamalar
 - Önemli Hammaddeler
 - ⇒ Kakao çekirdekleri kaynakları ve kalitesi
 - ⇒ Kakao yağı ve muadili yağlar
 - ⇒ Şeker
 - ⇒ Süt ürünleri-süt tozu, parçalar
 - ⇒ Emülsifiyerler
- 13.00 Öğlen yemeği
- 14.00 **Teori: Cokolata & Kakao üretimi (2)**
- Kakao çekirdeği işlenmesi
 - ⇒ Temizleme
 - ⇒ Kavurma (çekirdek, Çekirdek merkezi, Likör)
 - ⇒ Kirma ve ayırma
 - ⇒ Öğütmek
 - ⇒ Kakao işlemden gecirme
 - ⇒ Kakao yağı üretimi
 - ⇒ Kakao tozu üretimi
- 18.00 Gün sonu – Akşam yemeği

Persembe, 29 Ocak 2009

- 08.30 Pratik: Kakao çekirdeğinin değerlendirilmesi ve işlenmesi
- Farklı kakao çekirdeklerinin değerlendirilmesi
 - Ön ısıtma işlemleri
 - Kirma ve ayırma
 - Kabuksuz kakao çekirdeğinin kavrulması
 - Likörün öğütülmesi
 - Kakao yağın üretilmesi için likörün preslenmesi
- 10.30 Kahve molası

- 11.00 **Teori: Bitter, sütlü, beyaz cokolata ve kaplama cicolata üretimi**
- Receteler
 - Cokolatanin üretimi
 - ⇒ Karıştırma işlemleri
 - ⇒ Rafine işlemleri
 - ⇒ Konclama işlemleri
 - ⇒ Diğer üretim teknolojileri
 - Kompound kaplamalirinin üretimi
- 13.00 Öğle yemeği
- 14.00 **Pratik: Cicolata üretimi (Bitter ve Sütlü)**
- Karıştırma, inciltme, konclama
Bitter ve sütlü cicolatanin üretimi
 - McIntyre işleminin aciklamasi
 - Cicolata temperleme
 - ⇒ El temperlemesi
 - ⇒ Sollich Turbometresinin kullanilmasi
 - ⇒ Temper'in çağdaş tempermetre ile değerlendirilmesi
- 18.00 İkinci günün sonu – Akşam yemeği

Cuma, 30 Ocak 2009

- 08.30 **Teori: Cicolata temperleme**
- ⇒ Kakao yağın özellikleri
 - ⇒ Temperleme prensipleri
 - ⇒ Ticari temperleme ekipmanlari
 - ⇒ Temperin değerlendirilmesi
- 09.30 **Teori: Cicolata Üretimi**
- Kaplama teknolojileri
 - Kaliplama teknolojileri
 - ⇒ Saf ürünler, ici boş figürler, dolgulu ürünler
(çağdaş kabuk kaliplama teknolojileri ve „one shot“ teknolojisi)
- 10.30 Kahve molasi
- 11.00 **Pratik: Cicolata Kaliplama**
- ⇒ Saf cicolata
 - ⇒ Ici boş figürler
 - ⇒ Kabuk kaliplama
- 13.00 Kursun sonu – Öğlen yemeği

Tarih / Yer	28 Ocak 2009 saat 10.00'dan 30 Ocak 2009 saat 13.00' e kadar ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft De-Leuw-Straße 3-9 D-42653 Solingen - Germany
Kayıt & Otel Rezervasyon	ZDS - Seminar-Service Telefon +49 / 212 / 59 61-32 Fax +49 / 212 / 59 61-33 http://www.zds-solingen.de E-mail: schmidt@zds-solingen.de
Ücret	ZDS Kurumunun üyeleri € 1.385,- / konaklama dahil Üye olmayanlar için € 1.664,- / konaklama dahil
Seminer-No	PTO-19

Katılım Koşulları

Kayıt

Seminerlerimizdeki katılımcı sayısı bazen sınırlıdır. Bu nedenle, kısa zamanda' ZDS'ye yazılı olarak Kayıt olmanızı rica ederiz. Kayıt ZDS'nin ivedilikle yazılı onaya bağlıdır.

Katılım Ücretleri

Faturanın alınmasını takiben ödeme yapılır.Para transferleri ZDS için ücret alınmadan yapılır.Lütfen ödemeyi sadece faturalandırdıktan sonra yapınız.Ödeme en geç,seminerin başlangıç tarihinden önce ya da ZDS varış tarihinde yapılmalıdır.Katılım sadece ödemenin alınmasıyla mümkündür.Kredi kartları (VISA/Euro/Master Card/Diners Club) kabul edilir.Eğer aynı şirketten iki veya daha fazla katılımcı yer alacaksa,her katılımcı uygulanan ücretin %5'i kadar indirim alır.

Seyahat/Konaklama

Kayıt confirmasyonu ile birlikte seyahat bilgileri ve talimatları gönderilir. **Gecelik konaklamalar seminer ücretinde dahildir.**

Organizasyon

ZDS;konuşmacıları ve seminer programını değiştirme hakkına sahiptir.Katılımcı sayısı sınırlıdır ve katılımcı sayısının fazla olması durumunda,ZDS en kısa zamanda bir tekrar semineri hakkında bilgi verecektir.Yetersiz katılım olması durumunda,ZDS semineri iptal ya da erteleme hakkına sahiptir.ZDS gerçekleşecek olan gösterimlere,rakiplerin katılıp katılmaması ile ilgili garanti veremez.Eğer sunumlar Almanca'dan farklı bir dilde yapılacaksa,sunumun başlığı programda belirlenen dilde listelenir.Eğer konferans notları dağıtılacaksa,onlar da sunumun yapıldığı dilde olacaktır.

Iptal

İki haftaya kadar olan iptaller için,seminer ücretinin %10'u;bir haftaya kadar olan iptallerin %50'si,idari masraflar için alınır.Daha sonraki iptaller için seminer ücretinin %100'ü fatura edilir.Katılımcının yerine başka birinin katılmasını tabi ki,herhangi bir masraf istemeden kabul edebiliriz. Eğer seminer organizatör tarafından iptal ediliyorsa,ücret tam olarak geri ödenecektir.

Sorumluluk

ZDS'nin sorumlu olduğu nedenlerden dolayı seminerin iptali durumunda,masrafını tazmin etme;sadece ödenen katılım ücretlerinin geri ödemesi ile sınırlıdır.Diğer talepler değerlendirilmez.

Kişisel Bilgilerin Korunması

Alman Federal Kanununun Kişisel Bilgilerin Korunması hükmüne uygun olarak,ilgili kişilerin ve katılımcıların adresleri ileriki ZDS programları ve seminer bilgileri için elektronik ortamda saklanmaktadır.

Bilgileriniz için



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.

De-Leuw-Straße 3-9 ♦ D-42653 Solingen

Telefon: +49 / 212 / 59 61 15

Fax: +49 / 212 / 59 61 61

<http://www.zds-solingen.de>

M.aksoy@zds-solingen.de

KAYIT / PTO-19

Cikolata üretim pratik kursu

FAX: +49 - 212 - 59 61 33

Bay

Bayan

Soyadi _____

Adi _____

Firma _____

Firmanın adresi _____

Ülke _____

Telefon numarası _____

Fax numarası _____

E-mail adresi _____

Otel rezervasyon: evet hayir

Başlangic bitiş.....

Seminer ödemesi kredi karti ile yapilacaksa doldurunuz:

VISA Eurocard/Mastercard Diners

Kredi kart Numera:

Kredi kart sahibi:

Gecerlik süresi:

Imza ve firma kasesi

Tarih