



ドイツ製菓工業中央学校、ゾーリンゲン市 (ZDS)



チョコレートと チョコレート製菓の上級コース



2010年1月25-29日

開始：
2010年1月25日、10時

終了
2010年1月29日、16時

コースの概要

この日本語通訳付きのセミナーは、チョコレートとチョコレート製菓における上級コースです。これは理論と実技において、下記のチョコレート製菓に必要な原料から製菓技術におけるモダンな技術までをカバーします。

- ダーク、ミルクとホワイトチョコレート並びにクーベルチュール。
- カカオの含有度の高いチョコレート。
- モールドィング並びにエンローピングで作られるチョコ。
- アルコールフィリング入りのチョコレート。
- フルーツフィリング入りのチョコレート。

実技の作業は、カカオ豆の加工、チョコレート製菓、テンパリング、モールドィング、エンローピングとセンターやフィリングなどを含みます。

レシピと生産技術、並びに仕様や品質管理などの項目も綿密に取り扱われます。

このコースにはいくつかの機械メーカーとチョコレートメーカーへの訪問が含まれており、参加者にとっても本校のコースを訪問する他、付加価値があるのではないのでしょうか。

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・ワーグナー、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

アンドレア・ペルノー・バリ、テクニカルダイレクター、ZDS 校、

他の講師

援助していただいている工業の講師

この実習コースのため白衣をご持参下さい。

プログラム

2010年1月25日、月曜

- 10時 ごあいさつ
当コースの目的の説明
アンドレア・ペルノー・バリー、テクニカルダイレクター、ZDS 校
- 10:10時 理論：チョコレートと原料
- 仕様
 - ⇨ ダーク、ミルクとホワイトチョコ。
 - ⇨ ダーク、ミルクとホワイトクーベルチュール。
 - ⇨ ダーク、ミルクとホワイトコーティング。
 - 主な原料
 - ⇨ 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、粉乳、クラム
 - ⇨ 乳化剤
- 13時 昼食
- 14時 理論：モダンなカカオ豆加工の概観
- クリーニング
 - 加熱加工
 - 殺菌加工
 - 破碎、分離
 - 液体化するまで粉碎
- 18時 初日終了、夕食

2010年1月26日、火曜

- 9時 理論：ダーク、ミルクとホワイトチョコ製造の概観
- 10時 理論：カカオ含有度の高いチョコレートの製造
- 10:30時 コーヒー休憩
- 11:00 チョコレートテンパリングの最新技術
- ⇨ ココアバターの特性
 - ⇨ テンパリングの原理
 - ⇨ テンパリング設備—最新開発品
 - ⇨ テンパリングの評価

- 12 : 00 時 チョコレートエンローピングの最新技術
- 12 : 45 時 昼食
- 13 : 30 時 Böhler-Bindler 社訪問
理論
- 理論：シーディングを用いたテンパリング
 - 理論：モダンなモールディング技術
 - B 社訪問
 - B 社での披露：シードマスターとコールドスタンピング技術
 - 質疑応答
- 17 : 45 ZDS 校へ戻る、二日目終了、夕食

2010 年 1 月 27 日、水曜

- 9 時 実習：チョコレート製造とテンパリング（ココアの含有度の高いダークチョコ）
- ミキシング、リファイニング、コンチング
ダークチョコの製造
 - チョコレートテンパリング
 - ◇ ハンドテンパリング
 - ◇ ゴリッヒ・タンボテンパー設備を用いたテンパリング
 - ◇ テンパリング品質の測定
- 11 時 コーヒー休憩
- 11 : 30 時 ワークショップ：チョコレート型のコンセプトデザイン
- チョコレート型はどのようなデザインであるべきか、何が可能であるか。
 - コンピューターシミュレーションによるデザイン
- 参加者の皆様がデザインされたチョコ型はこのコースの終了後お持ち帰り下さい。
- 13 時 昼食
- 14 時 理論：様々なモールディングによるプラリネの生産
- ◇ シェルモールディング
 - ◇ ワンショットモールディング
 - ◇ 従来 of 製造法式
 - ◇ モールディング

- 14 : 45 時 実習 : モールディング
- ◇ シェルモールディング
 - ◇ ホローチョコレート
- 16 時 理論 : 液状フィリングを含むプラリネの生産
- ◇ 砂糖液の特徴
 - ◇ 砂糖の殻のプラリネ
 - ◇ 殻なしのプラリネ
- 18 時 三日目終了、夕食

2010年1月28日、木曜

- 9 時 : 実習 砂糖殻の液体フィリングプラリネ
- ◇ アルコール液体フィリングプラリネ
 - ◇ ノンアルコール液体フィリングプラリネ
 - ◇ ワインフィリングプラリネ
- 11 時 コーヒー休憩
- 11 : 30 時 実習 : 液体フィリングプラリネ
- チョコレートからに直接充填する方法。
 - サクランボを入れた液体フィリングプラリネ。
- 13 時 昼食
- 13 : 30 時 ヴィンクラー&デュネビア社訪問
- 理論
- 理論 : モダンなモールディング技術
 - 理論 : ワンショット・トリプルショット技術
 - W 社訪問
 - 披露 : トリプルショット
 - 質疑応答
- 18 時、 ZDS 校へ戻る、四日目終了

2010年1月29日、金曜

- 8 : 30 時 リント&シュプリュングリ社訪問 (ヨーロッパの高価チョコレートとプラリネメーカー)
- 10 時 L&S 社到着
- ◇ 当社見学

- 12時 ディスカウンターとデパートでのストアチェック
製品に関するの質疑応答
ZDS 校へ戻る。
- 15時 実習：砂糖殻の製品
◇ 型外し
◇ エンロービング
- 16時：コース終了

変更する項目



期日・場所	2010年1月25日10時より 2010年1月29日16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	1.490 €
	非会員の場合	1.950 €
セミナー番号	PJO-10	

申込書 / PJO-10 (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 no.
電話番号(国別コード付) _____

Fax no. 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