



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft, Solingen, Deutschland



Praktischer Kurs in Schokoladen- und Pralinen- Herstellung

- vom Kakao bis zum Endprodukt -

17. – 21.10.2011

Beginn:
Montag, 17. Oktober 2011, 10.00

Ende:
Freitag, 21. Oktober 2011, 13.00

Kurs-Beschreibung

Dieser Kurs beschäftigt sich – in Theorie und Praxis – mit den eingesetzten Rohstoffen, deren Verarbeitung und der Herstellungstechnologie folgender Schokoladen-Produkte:

- Schokolade und Kuvertüre (Bitter-, Milch- und weiße)
- Glasuren (dunkle, helle und weiße)
- Schokoladen-Hohlfiguren
- Gegossene und überzogene Produkte

Die Praxis beinhaltet: Kakaobohnenverarbeitung, Schokoladen-Herstellung, Temperierung, Formgebung von Schokolade, Überziehen von Artikeln, Herstellung von Füllungen und Einlagen.

Die Rezepturen und modernen Herstellungsverfahren sowie die Spezifikationen und Qualitätskontrollen werden im Detail diskutiert.

Der Kurs wird von einem russischen Übersetzer begleitet. Die meisten Vorträge werden in deutscher Sprache durchgeführt. Die Firmen-Präsentationen werden in Russisch vorgetragen.

☞ Bitte einen weißen Kittel für die Praxis mitbringen

Teilnehmer

Dieser Kurs richtet sich an folgende Zielgruppen:

Lebensmitteltechnologien, die am Anfang ihrer Karriere sind oder ihre Kenntnisse im Bereich Schokolade vertiefen möchten.

Mitarbeiter der Produktion, Produktentwicklung und Qualitätssicherung.

Technisches Personal der Zulieferindustrie (Rohstoff- und Maschinen-Lieferanten).

Mitarbeiter des Marketings und Vertriebs, die eine technische Einführung über ihre Industrie wünschen.

Programm

Montag, 17. Oktober 2011

- 10.00 **Begrüßung**
- 10.10 **Theorie: Schokolade & Kuvertüre**
- Spezifikationen
 - ⇒ Dunkle, Milch- und weiße Schokolade
 - ⇒ Dunkle, Milch- und weiße Kuvertüre
 - Rohstoffe
 - ⇒ Kakaobohnen – Herkunft und Qualität
 - ⇒ Kakaobutter und alternative Fette
 - ⇒ Zucker
 - ⇒ Milchprodukte
 - ⇒ Emulgatoren
 - Kakaobohnenverarbeitung
 - ⇒ Reinigen
 - ⇒ Bohnen, Nibs- und Massen-Röstung
 - ⇒ Brechen, Sichten
 - ⇒ Vermahlen
 - ⇒ Massenbehandlung
 - ⇒ Kakaobutter-Herstellung
- 12.45 Mittagessen
- 14.00 **Praxis: Kakaobohnenverarbeitung**
- Vergleich verschiedener Kakaobohnen-Sorten
 - Thermische Vorbehandlung
 - Brechen und Sichten
 - Nibs-Röstung
 - Vermahlung zu Kakaomasse
- 16.00 Kaffeepause
- 16.30 **Theorie: Herstellungstechnologie von Schokoladenmassen**
- Rezepturen
 - Herstellung von Schokolade
 - ⇒ Mischen
 - ⇒ Walzen
 - ⇒ Conchieren
 - ⇒ Alternative Technologien
- 18.00 Ende des ersten Tages – Abendessen

Dienstag, 18. Oktober 2011

- 08.30 **Moderne Schokoladenmassenherstellung**
(Vortrag in russischer Sprache)
- 09.00 **Praxis: Schokoladen-Herstellung**
- Mischen, Walzen, Conchieren
- 10.30 Kaffeepause
- 11.00 **Theorie: Temperieren von Schokolade**
- ⇒ Eigenschaften der Kakaobutter
 - ⇒ Grundlagen des Temperierens
 - ⇒ Eingesetzte Systeme
 - ⇒ Bestimmung des Temperiergrades
- 12.50 Mittagessen
- 14.00 **Praxis: Schokoladen-Temperierung**
- ⇒ Hand-Temperieren
 - ⇒ Einsatz des Sollich Turbotempers
 - ⇒ Temperiergrad-Bestimmung mittels eines Temperimeters
- 15.30 Kaffeepause
- 16.00 **Theorie: Überblick Schokoladenverarbeitung**
- Überziehtechnologie
 - ⇒ beim Einsatz von Schokolade
 - ⇒ beim Einsatz von Glasuren
 - Formgebungstechnologie
 - ⇒ Eintafeln
 - ⇒ Hohlfiguren
 - ⇒ Moderne Hülsen-Herstellung und One-Shot-Technologie
- 17.30 **Moderne Verpackungs-Anlagen**
(Vortrag in russischer Sprache)
- 18.00 Ende des zweiten Tages - Abendessen

Mittwoch, 19. Oktober 2011

- 08.30 **Praxis: Formen von Schokolade**
- ⇒ Eintafeln
 - ⇒ Hohlfiguren
 - ⇒ Hülsen-Herstellung
- 10.45 Kaffeepause

- 11.15 **Überzieh- und Temperier-Anlagen**
(Vortrag in russischer Sprache)
- 11.45 **Moderne Formanlagen**
(Vortrag in russischer Sprache)
- 12.15 **Die Herstellung zuckerfreier Schokolade mit Isomalt**
(Vortrag in russischer Sprache)
- 12.45 Mittagessen
- 14.00 **Theorie: Pflanzenfette in Schokolade und Füllungen**
(Vortrag in russischer Sprache)
- 14.40 **Praxis: Herstellung von Fondant**
- 15.40 Kaffeepause
- 16.10 **Theorie: Einlagen und Füllungen**
Rezepturen, Stabilität und Herstellungstechnologie von:
- Nugat
 - Trüffel
 - Fondant und Kremfüllungen
- 18.00 Ende des dritten Tages - Abendessen

Donnerstag, 20. Oktober 2011

- 08.30 **Theorie: Belüftete Schokolade**
(Vortrag in russischer Sprache)
- 09.00 **Praxis: Herstellung von Einlagen und Füllungen**
- Nugat
 - Trüffel
 - Fondant und Kremfondant
- Praxis: Belgische Pralinen-Spezialitäten**
- Schokoladenspezialist
aus Belgien
- 13.00 Mittagessen
- 14.00 **Praxis**
Fortsetzung
- 17.15 **Theorie: Herstellung und Formgebung von Pralinen**
(Vortrag in russischer Sprache)
- 18.00 Ende des vierten Tages - Abendessen

Freitag, 21. Oktober 2011

08.30 **Praxis: Herstellung von Einlagen und Füllungen**

- Nugat
- Trüffel
- Fondant und Kremfondant
- Überziehen der Einlagen

Praxis: Belgische Pralinen-Spezialitäten

Schokoladenspezialist
aus Belgien

12.30 **Zusammenfassung und Abschlussdiskussion**

13.00 Ende des Praktikums - Mittagessen

- *Änderungen vorbehalten* -

Termin / Ort	Montag, 17.10.2011, 14.00 Uhr bis Freitag, 21.10.2011, 13.00 Uhr
	ZDS Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V. De-Leuw-Straße 3-9 D-42653 Solingen - Deutschland
Anmeldung + Hotel-Reservierung	ZDS - Seminar-Service Tel.: +49 / 212 / 59 61-32 Fax: +49 / 212 / 59 61-33 E-Mail: s.steinmetz@zds-solingen.de http://www.zds-solingen.de
Gebühr	Mitglieder Verein ZDS € 1.520,- Nicht-Mitglieder € 1.990,-
Seminar-Nummer	PRO-11

ANMELDUNG / PRO-11

17.10. – 21.10.2011

FAX: +49 - 212 - 59 61 33

Herr Frau

Name _____

Vorname _____

Firma _____

Position in der Firma _____

Adresse der Firma _____

Land _____

Tel.-Nr. (inkl. Ländercode) _____

Fax-Nr. _____

E-Mail Adresse _____

Bei Bezahlung der Seminargebühren mit Kreditkarte bitte folgendes ausfüllen:

VISA EURO-/MASTERCARD DINERS CLUB

Gültig bis:/...../.....

Kreditkarten-Nr.:

Hotelreservierung erwünscht

vom bis zum

Datum

Unterschrift und Stempel

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir bitten daher Ihre schriftliche Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald sie schriftlich bestätigt wird.

Teilnahmebedingungen: Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Sie ist für die ZDS spesenfrei zu überweisen. Sie haben auch die Möglichkeit mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa/Euro-/Mastercard/Diners Club). Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu einer Veranstaltung an, so wird ab dem 2. Teilnehmer ein Nachlass von 5% auf die jeweilige Teilnahmegebühr gewährt.

Anreise/Übernachtung: Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

Durchführung: Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Demonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

Abmeldung: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10 %, bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 50 %, innerhalb einer Woche vor Veranstaltungsbeginn 100 % als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert.

Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

Haftung: Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Datenschutz: Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Teilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können.

Informationen:



Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.

De-Leuw-Straße 3-9 ♦ D-42653 Solingen - Deutschland

Tel.: +49 / 212 / 59 61 12

Fax: +49 / 212 / 59 61 33

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

info@zds-solingen.de