

# Industrielle Schokoladenherstellung: Einführungspraktikum 09.09. - 12.09.2019 PROGRAMM

**1.890,00 €**

Teilnahmegebühr für Mitglieder  
der ZDS: 1.495,00 €

## Leistungen:

- Seminarunterlagen
- Pausensnacks und -getränke
- Mittag- und Abendessen  
in der ZDS-Mensa

## Ihr Kursleiter:

Bogdan Tillack  
Industriemeister für Süßwaren  
Fachlehrer Schokolade



## Fragen?

Für Fragen zur Veranstaltung steht

Ihnen unsere

Projektassistentin

Sabine Dirksen

gerne zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 / 59 61 - 14

S.dirksen@zds-solingen.de



# Industrielle Schokoladenherstellung: Einführungspraktikum 09.09. - 12.09.2019 PROGRAMM

## Montag, 09. September 2019

**09:00** **Begrüßung / Vorstellung des Programmablaufs**

*Bogdan Tillack, ZDS*

**Theorie:** Rohstoffe für die Schokoladenherstellung im Überblick

**09:30** *Bogdan Tillack, ZDS*

**Theorie:** Kakaogüten, Anbau, Fermentation und Trocknung

**10:00** *Bogdan Tillack, ZDS*

**Theorie:** Einfluss von Kakaomasse und Kakaobutter auf die Schokoladenqualität:

**11:30** *Bogdan Tillack, ZDS*

**13:00** **Mittagessen**

**Praxis:** 1. Qualitätskontrolle

**14:00** 2. Herstellung von Kakaomasse: (Rösten, Brechen, Vermahlen)

*Bogdan Tillack, ZDS*

**Theorie:** Einfluss von Milchbestandteilen auf die Schokoladenqualität:

**16:15** Produktion von Trockenmilcherzeugnissen Qualitätsaspekte von verschiedenen Trockenmilcherzeugnissen Einfluss von Trockenmilcherzeugnissen in der Schokoladenfertigung

*Dieter Lumb, Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG*

**17:30** **Ende des ersten Tages / Gemeinsames Abendessen**

## Dienstag, 10. September 2019

**Theorie:** Einsatz von Emulgatoren in Schokolade

**09:00** *Jürgen Detert, Cargill Texturizing Solutions Deutschland GmbH & Co. KG*

**Theorie:** Überblick zur Herstellungstechnologie von Schokolade:

**10:00** Konventionelle und alternative Verfahren

*Bogdan Tillack, ZDS*

**Theorie:** Qualitätsaspekte bei Füllungs Fetten und Kakaobutteralternativen

**11:30** *Karen Lettow, Walter Rau Neusser Öl & Fett AG*

**13:00** **Mittagessen**

**Praxis:** Herstellung von Schokoladen:

**14:00** Herstellung von Vollmilch-, Bitter- und weißer Schokolade

*Bogdan Tillack, ZDS*

**17:30** **Ende des zweiten Tages / Abendessen**

# Industrielle Schokoladenherstellung: Einführungspraktikum 09.09. - 12.09.2019 PROGRAMM

## Mittwoch, 11. September 2019

**Theorie:** Vorkristallisation und Überziehanlagen:  
**09:00** - Kriterien der Vorkristallisation  
- Überblick über eingesetzte Systeme  
*Volker Bäumer, Sollich KG*

**Praxis:** - Verflüssigung der Schokolade  
**10:15** - Handtemperieren von Schokolade  
- Maschinelles Temperieren mit Temperiergradmessung  
- Überziehen von Einlagen  
- Fehlermöglichkeiten beim Temperieren  
- Herstellung von Hohlkörpern  
*Bogdan Tillack, ZDS*

**13:00 Mittagessen**

**Praxis:** Fortführung Praxis  
**14:00** *Bogdan Tillack, ZDS*

**Theorie:** Industrielle Weiterverarbeitung von Schokolade:  
**16:00** Herstellungstechniken von gefüllten Schokoladen und Saisonartikeln  
*Holger Brack, Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH*

**Praxis:** Herstellung von One Shot gefüllten Produkten  
**16:30** *Bogdan Tillack, ZDS*  
*Holger Brack, Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH*

**17:30 Ende des dritten Tages / Abendessen**

## Donnerstag, 12. September 2019

**09:00** Abschlussdiskussion & Einpacken

**Theorie:** Lebensmittelallergene  
**10:00** *Martin Mehl, R-Biopharm AG*

**Theorie:** Molchbare-Schokoladen-Leitungen  
**11:00** *Jörg Hüsener, M&S Amaturen GmbH*

**Theorie:** Möglichkeiten zur Herstellung zuckerfreier und zuckerreduzierter Schokolade  
**12:15** *Dr. Susanne Roelle, Tereos Starch & Sweeteners Europe*

**13:15 Ende des Praktikums / Mittagessen**