

Chocolatier-Ausbildung - Themenplan

Themenplan Modul 1.1, 29.07.2019 - 02.08.2019

Montag, 29.07.2019

Begrüßung
Vorstellung der Personen, Kursinhalte und Produktmuster
Rohstoffkunde Kakao:

- Ursprung und Geschichte des Kakao
- Provenienzen und Sortenkunde

Dienstag, 30.07.2019

Allgemeines Sensoriktraining zur Sinnesschulung als Basis für Qualitätskontrolle.

- Einführung Kakao- und Schokoladensensorik
- Rohkakaos, Fehleraromen

Mittwoch, 31.07.2019

Sortieren-Selektieren von Rohkakaos
Rösten Theorie

- Qualitätskontrolle (verschiedene Bohnen)
- Verkostung verschiedener Rohkakaos

Donnerstag, 01.08.2019

Theorie und Praxis: Rösten

- Praktische Röstversuche mit unterschiedlichen Rohkakaos und Röstparametern

Freitag, 02.08.2019

Auswertung der Röstversuche
Herstellung von Kakaomassen/Vermahlung
Verkostung von Kakaomassen

Themenplan Modul 1.2, 05.08.2019 - 09.08.2019

Montag, 05.08.2019

Rohstoffkunde: Schokoladenzutaten und deren Einfluss auf die Produktqualität:

- Milchpulver, Zucker, Emulgatoren
- Austausch Fette
- Emulgatoren
- Rohstoffkunde Kakaopulver

Dienstag, 06.08.2019

Praxis: Schokoladenherstellung

- Klassische und alternative Verfahren: Mischen, Walzen, Conchieren
- „All-in-one“-Systeme
- Bean to Bar

Mittwoch, 07.08.2019

Vorkristallisieren
Temperieren
Tablieren, Beimpfen
Kontrolle: Tempermeter

Donnerstag, 08.08.2019

Spezielle Formenanlagen

- One Shot, Frozen Cone

Herstellen gefüllter Schokolade

Theorie und Praxis:

- Herstellung von Schokoladenhülsen und Hohlkörpern

Freitag, 09.08.2019

- Allergene
- Zuckerreduktion / Austausch
- Rechtliche Aspekte für die Herstellung von Schokolade

Themenplan Modul 2, 07.10.2018 - 11.10.2019

Montag, 07.10.2019

Begrüßung + Wiederholung Schwerpunkte Modul 1
Theorie und Praxis Schokolade Fehlerursachen:

- Fettreif, Zuckerreif
- Herstellung gefüllter Schokolade mit Aufzeigen der Fehlerquellen
- Verpackung

Dienstag, 08.10.2019

Herstellung von Hohlfiguren

- Färben, Schminken, Airbrush, Power Flower

Herstellung kreativer Schokoladentafeln

Mittwoch, 09.10.2019

Theorie und Praxis Schokoladen-Trends

- Schaustücke

Donnerstag, 10.10.2019

Trends

- Vegan, Free Off
- 3-D Druck

Freitag, 11.10.2019

Food Pairing: Schokolade + X
Besondere Geschmackskombinationen von Schokolade mit anderen Lebensmitteln
Zusammenfassung Theorie und Praxis

- Änderungen vorbehalten -

