

# Chocolatier-Ausbildung - Themenplan

## Themenplan Modul 1

### Rohstoffkunde - Rohkakao

Ursprung und Geschichte  
Provenienzen  
Sortenkunde - Edelkakao/Konsumkakao:  
Foratero, Criollo, Trinitario

### Grundschulung in Sensorik

Sensorik als Instrument in der Rohstoffeingangskontrolle  
Kakao und Schokoladen  
Verkostung Rohkakao  
Klassische Fehleraromen

### Eingangskontrolle

Größenkalibrierung  
Schnitttest  
Sortieren und Selektieren von Rohkakaos  
Vorreinigung des Rohkakaos  
Fermentation  
Thermische Aufbereitung

### Rösten

Röstverfahren  
Praxisversuche Rösten mit unterschiedlichen Parametern:  
Zeiten / Temperatur / Bohnenqualität

Kakobohnenröstung:  
Kugelröster, Röstdarren und Durchlaufröster

Kakaonibsröstung  
-Mikronisieren der ganzen Kakaobohne  
-Schälen & Brechen der Bohne  
-Vermahlen des Kerngutes

Kakaomassenröstung  
-Herstellung „grüner Kakaomasse“  
-Rösten der flüssigen Masse im Dünnschichtverfahren  
Auswertung der Röstversuche und Bewertung

### Kernvermahlung

Vorvermahlung in Theorie und Praxis:  
Vorstellung verschiedener Mühlentypen

Endvermahlung in Theorie und Praxis:  
- Temperaturkontrolle  
- Definierte Korngrößenverteilung  
- Anforderungen an Unterhalt (Betriebskosten, Instandhaltung)  
- Energiebedarf

## Themenplan Modul 1

### Kakaobutter

Qualität und Einsatzgebiete  
Sensorik, Analytik  
- Kakaopressbutter  
- Expellerbutter  
- Raffinierte Butter

### Kakaopulver

Steuerung der Farbintensität  
Alkalisierung  
- Temperatur  
- Zeit  
- Druck

### Rohstoffkunde

Einfluss von Rohstoffen auf die Produktqualität:  
Kakaobutteraustauschfette  
Viskosität und Fließgrenzen:  
Milcherzeugnisse

### Praxis: Klassische Schokoladenherstellung

Mischen, walzen, conchieren:  
- einstufig, zweistufig und all-in  
Walzen:  
- Vorwalzen  
- Feinwalzen (Dreiwälzwerk)  
Mischen:  
- Partikelgröße  
- Fettgehalt im Knetter  
- Mischtemperatur  
- Knetdauer  
Conchieren

### Praxis: Schokoladenherstellung - Alternative Verfahren:

Mischen, walzen, conchieren:  
- einstufig, zweistufig und all-in  
Walzen: Vorwalzen und Feinwalzen (Dreiwälzwerk)  
Mischen:  
- Partikelgröße  
- Fettgehalt im Knetter  
- Mischtemperatur  
- Knetdauer  
Conchieren

Allergene  
Zuckerreduktion / Austausch

- Änderungen vorbehalten -



# Chocolatier-Ausbildung - Themenplan

## Themenplan Modul 2

### Formungstechnologie

One Shot  
Frozen Cone

### Rechtliche Aspekte zur Herstellung von Schokolade

Deklaration

### Schaustücke

Arbeiten mit Modellier-Schokolade  
Herstellung von Modellier-Schokolade: Weiße, Vollmilch,  
Zartbitter Schokolade  
Fertigung von 3D Stücken in modernem Design

### Hohlfiguren

Gießen von Weihnachts-Hohlfiguren  
Koloration: Airbrush, Pinsel, Schwammtechnik  
Power Flower - Handhabung natürlicher Lebensmittelfarben

### Schokoladentafeln

Kombination unterschiedlicher Schokoladen und Aromen  
Koloration. Metallic Farben  
Lebensmittelfarben

Vegane Schokolade

Hohlkörper  
Überzug  
Pralinen-Füllungen  
Handbemalte Pralinen-Hohlkugeln  
Geschmackskombinationen

### Fehlerquellen

Fettreif  
Zuckerreif  
gefüllte Schokolade

Hausarbeit:

Theoretische Entwicklung eines eigenen Produktes:  
Rezeptur, Rohstoffe, Technologie, Haltbarkeit

## Ihre Vorteile:



**Fundierte Ausbildung durch Experten** mit einem ausgewogenen Anteil an Theorie und Praxis



**Praxis in den hervorragend ausgestatteten Technika:**

Hier finden Sie Kugelmühlen, Walzwerke, Conchen, Temperiermaschinen, eine Bean-to-bar-Maschine, eine Kakaobutterpresse, eine Schleudernanlage für Hohlfiguren sowie eine One-Shot-Anlage für gefüllte und ungefüllte Produkte.



**Unterkunft & Verpflegung inklusive**



**Abschluss als geprüfter Chocolatier (ZDS)**

Die ZDS ist das einzige Aus- und Weiterbildungsinstitut, das den anerkannten Ausbildungsberuf Süßwarentechnologe/in anbietet. Ferner sind ein Großteil unserer Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen nach AzaV zertifiziert.



- Änderungen vorbehalten -