



Web-Seminar – Tecnología de la Fabricación de Chocolate: 16.08. - 20.08.2021

PROGRAMA

Precios:

800,00 €

Precio del curso para miembros de la ZDS:

650,00 €

Servicios incluidos:

- Documentación del curso
- Plataforma Moodle para aprendizaje a largo plazo
- Muestras para degustación

Su instructor:

Guillermo Geschwindner

Ingeniero diplomado en tecnología y procesamiento de alimentos

Profesor confitería / especialista chocolate



¿Preguntas?

Para preguntas sobre el curso por favor contacte nuestro asistente de proyecto Andrea Heller

T. +49 (0) 212 / 59 61 32

a.heller@zds-solingen.de



Programa

Lunes, 16 de agosto de 2021

14:00 (CET) **Cacao:**

- Historia, cultivo y tipos de cacao
- Cosecha, fermentación, secado y control de calidad
Transformación de grano de cacao – licor de cacao
- Limpieza
- Pretratamiento térmico
- Quebrar y descascarillar
- Tostado
- Molienda

Guillermo Geschwindner, ZDS

- Degustación de diferentes licores de cacao

Guillermo Geschwindner, ZDS

17:30 **Discusión final y fin del día 1**

Martes, 17 de agosto de 2021

14:00 (CET) **Materias primas para chocolate:**

- Licor de cacao
- Manteca de cacao
- Cacao en polvo
- Azúcar
- Leche en polvo
- Emulsificantes
- Sabores

Guillermo Geschwindner, ZDS

- Degustación de diferentes chocolates amargos

Guillermo Geschwindner, ZDS

17:30 **Discusión final y fin del día 2**

Miércoles, 18 de agosto de 2021

14:00 (CET) **Fabricación de chocolate - sistemas clásicos**

- Sistema de un paso
- Sistema de dos pasos

NN

Fabricación de chocolate - sistemas alternas

- Melanger
- Molino de bolas
- Concha universal (All-in-one conche)
- Conchadora-molino de bolas (Sistema Rumba)
- Tecnología de temperado/ precristalización
- Degustación de diferentes chocolates con leche

NN

Guillermo Geschwindner, ZDS

17:30 **Discusión final y fin del día 3**

Jueves, 19 de agosto de 2021

14:00 (CET) **Tecnología de temperado/ precristalización**

- Tecnología de bañado,
- Tecnología de enfriamiento
- Sistemas de moldeado
- Sistema clásico
- Book mould
- One shot (double, triple shot)
- Cold stamping
- Figuras huecas

Guillermo Geschwindner, ZDS

- Degustación de diferentes productos con diferentes tecnologías

Guillermo Geschwindner, ZDS

17:30 **Discusión final y fin del día 4**

Viernes, 20 de agosto de 2021

14:00 (CET) Grasas vegetales

- Alternativas de manteca de cacao para sucedanos
- Grasas especiales para rellenos y sucedanos

NN

Viscosidad y límite de fluidez

Blanqueamiento de grasa y azúcar

Guillermo Geschwindner, ZDS

16:30 Discusión final y fin del curso

- sujeto a cambios -