

# Süße und herzhaft backstabile Füllungen



**24. - 26. April 2018**

## **Inhalte der Veranstaltung**

Dieser praktische Kurs führt in die Grundlagen der Herstellung und Verarbeitung von süßen und herzhaften backstabilen Füllungen ein. Schwerpunkt des Praktikums ist die Veranschaulichung der besonderen Produkt- und Verarbeitungseigenschaften von backstabilen Füllungen und deren Rezepturen..

## **Schwerpunkte:**

- Rohstoffe und funktionelle Zutaten sowie deren Einfluss auf die Produktqualität
- Herstellung und Verarbeitung von backstabilen Frucht- und (herzhaften) Cremefüllungen
- Backstabile Schokoladen- und Nussnougatcremes
- Maschinen- und Verarbeitungstechnik
- Herstellung verschiedener Feiner Backwaren mit süßen und herzhaften backstabilen Füllungen
- MHD, Lager- und Transportstabilität von backstabilen Füllungen

## **Zielgruppe:**

- Neu-/Quereinsteiger in die Materie
- Mitarbeiter der Produktion, Qualitätssicherung, Produktenwicklung, Marketing, Verkauf
- Mitarbeiter der Zulieferindustrie

## **Teilnahmegebühr:**

**1.690,00 €**

## **Teilnahmegebühr für Mitglieder der ZDS:**

**1.260,00 €**

## **Leistungen:**

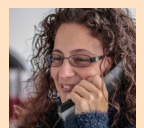
- Seminarunterlagen auf USB
- Pausensnacks und -getränke
- Mittag- und Abendessen in der ZDS-Mensa

## **Fragen?**

Für Fragen zur Veranstaltung steht Ihnen unsere Projektassistentin Sandra Steinmetz gerne zur Verfügung. T. +49 (0) 212 59 61-32

s.steinmetz@zds-  
solingen.de

[Anmeldung direkt hier!](#)



**Dienstag, 24. April 2018**

10:00	Begrüßung und Vorstellung	Johann Mahr, Frank Müller, <b>ZDS Solingen</b>
10:15	<i>Theorie:</i> Herstellung und Verarbeitung von süßen und herzhaften backstabilen Füllungen für Feine Backwaren, inkl. Produktpräsentation	Theresa Köhnhorn, Martin Aring <b>Döhler GmbH</b>
11:30	<i>Theorie:</i> Einsatz von Hydrokolloiden in Fruchtfüllungen	Theresa Köhnhorn, Martin Aring <b>Döhler GmbH</b>
12:00	<i>Theorie:</i> Maschinenteknik: Co-Extrusion und Krustenbildung (Rheon-Technologie)	Peter Cleven, Michael Kretschmann <b>Rheon Automatic Machinery GmbH</b>
13:00	<i>Mittagessen</i>	
14:00	<i>Theorie:</i> Der Einsatz von Pektinen bei der Herstellung backstabiler Füllungen	Uwe Möllhoff <b>Herbstreith &amp; Fox KG</b>
15:30	<i>Praxis:</i> - Vorstellung von Zutaten, Zubehör und Maschinen für die Herstellung backstabiler Füllungen - Herstellung süßer und herzhafter backstabiler Füllungen in Gruppen	Theresa Köhnhorn, Martin Aring <b>Döhler GmbH</b> Peter Cleven, Michael Kretschmann <b>Rheon Automatic Machinery GmbH</b> , Johann Mahr, Frank Müller, <b>ZDS Solingen</b>
17:30	<i>Ende des ersten Tages/Abendessen</i>	

**Mittwoch, 25. April 2018**

09:00	<i>Theorie:</i> Einfluss von Fetten in Produkten mit backstabilen Füllungen	Udo Theisejans <b>Walter Rau AG</b>
10:00	<i>Praxis:</i> - Herstellung süßer und herzhafter backstabiler Füllungen in Gruppen - Demonstration: Herstellung von backfesten Fruchtfüllungen - Sensorische und analytische Beurteilung von backfesten Füllungen - Anwendungsfehler bei der Herstellung und Verarbeitung	Theresa Köhnhorn, Martin Aring <b>Döhler GmbH</b> Peter Cleven, Michael Kretschmann <b>Rheon Automatic Machinery GmbH</b> Johann Mahr, Frank Müller, <b>ZDS Solingen</b>
13:00	<i>Mittagessen</i>	
14:00	<i>Praxis:</i> Backversuche: Herstellung verschiedener Feiner Backwaren mit süßen und herzhaften backstabilen Füllungen	Theresa Köhnhorn, Martin Aring <b>Döhler GmbH</b> Peter Cleven, Michael Kretschmann <b>Rheon Automatic Machinery GmbH</b>
17:00	Abschlussdiskussion zweiter Tag	Johann Mahr, Frank Müller, <b>ZDS Solingen</b>
17:30	<i>Ende des zweiten Tages/Abendessen</i>	

**Donnerstag, 26. April 2018**

09:00	<i>Praxis:</i> Fertigstellung der Backversuche vom Vortag	Theresa Köhnhorn, Martin Aring <b>Döhler GmbH</b> Peter Cleven, Michael Kretschmann <b>Rheon Automatic Machinery GmbH</b> Johann Mahr, Frank Müller, <b>ZDS Solingen</b>
10:30	Auswertung der Herstellungs-, Füll- und Backversuche	Johann Mahr, Frank Müller, <b>ZDS Solingen</b>
11:30	<i>Theorie:</i> Handling von backfesten Füllungen: MHD Bestimmung, Lagerung, Transport	Theresa Köhnhorn, Martin Aring <b>Döhler GmbH</b>
12:30	Abschlussbesprechung	Johann Mahr, Frank Müller, <b>ZDS Solingen</b>
13:00	<i>Ende der Veranstaltung/Mittagessen</i>	