

# БАЗОВЫЙ ОБУЧАЮЩИЙ КУРС «КРАФТОВЫЙ ШОКОЛАД: ОТ КАКАО-БОБА ДО ПЛИТКИ»

В рамках курса вы познакомитесь с теоретическими и практическими аспектами создания этого продукта, включая обжарку какао-бобов и изготовление шоколада, который вы сможете попробовать и забрать с собой.

Не упустите возможность не только научиться, но и насладиться вкусом шоколада!

Продолжительность курса: 2 дня

Количество человек в группе: до 6

## ПРОГРАММА КУРСА

### ДЕНЬ 1

#### Теория

- история потребления
- культивация
- этапы обработки
- мировое производство
- переработка в полуфабрикаты
  - этапы переработки какао-бобов
  - обзор оборудования

#### Практика

- обжарка + дробление и сепарация
- обжарка на сэмпл-ростере и дегустация
- производственная обжарка
- на барабанном ростере
- создание рецепта
- загрузка меланжера

### ДЕНЬ 2

- изучение сопутствующего оборудования
- темперирование (теория и практика)
- выгрузка готового рецепта
- изготовление плиток и горячего шоколада
- упаковка продукции
- закрепление материала (устный экзамен)

  
SFT  
TRADING

