

«Крафтовый шоколад: от какао-боба до плитки»



Курс включает в себя теоретическую и практическую часть. Сначала изучаем сам продукт, а потом учимся с ним работать: обжарка какао-бобов, дробление и сепарация. В конце курса — разрабатываем рецепты, изготавливаем плитки из шоколада и, конечно же, дегустируем их.

Так что курс не только полезный, но еще и очень вкусный!

Продолжительность курса: 3 дня. Количество человек в группе: 6–8 человек.

Адрес для записи: education@sft-trading.com

Программа курса

ДЕНЬ 1

1. Теория

1.1. Сырье:

- история потребления;
- места произрастания и культивация;
- разновидности;
- этапы обработки:
 - сбор какао;
 - ферментация;
 - сушка;
 - экспорт;
- мировое производство.

1.2. Переработка в полуфабрикаты:

- этапы переработки какао-бобов;
- обзор всех полуфабрикатов на основе какао-бобов.

2. Практика

Обжарка + дробление и сепарация:

- обжарка на семпл ростере;
- обжарка батча на барабанной печке (продакшн рост);
- дегустация крупки.

ДЕНЬ 2

1. Создание рецепта.
2. Загрузка меланжера.
3. Изучение сопутствующего оборудования.
4. Темперирование (теория и практика).

ДЕНЬ 3

1. Выгрузка готового рецепта.
2. Изготовление плиток и горячего шоколада.
3. Упаковка продукции.
4. Закрепление материала (устный экзамен).