

NEU

# Chocolatier/Chocolatière Akademie

Aus Liebe zur Schokolade!



# Machen Sie das Beste aus jeder Schokolade!

Die Produktpalette der besten Chocolatiers der Welt reicht von feinen Pralinen mit oder ohne Alkohol über helle bis dunkle Tafelchokoladen, Schokolade-Dekorationen, Ganache bis hin zu mit Schokolade überzogenen Früchten, Nüssen und Glasuren uvm.

## Chocolatier/Chocolatière Akademie

Professionelle Chocolatiers wissen über

- die Geschichte der Schokolade
- moderne Techniken der Verarbeitung und der Verfeinerung
- den chemischen Eigenschaften von Geschmacksrichtungen und Oberflächenstrukturen von Schokoladen
- Temperieren, Glasieren, Dekorieren und der Formguss von Schokolade
- Süßwarenrezepte mit Ganache, Zuckersirup und/oder Fondant
- betriebswirtschaftlichem Wissen in den Bereichen Vermarktung und Produktion Bescheid.

### Voraussetzung

Pâtisserie oder Konditor-Kenntnisse aus der Praxis und/oder Ausbildungen.

### Hinweis

Bitte bringen Sie Ihre Kochbekleidung mit. Wer alle Ausbildung der Chocolatier-Akademie besucht hat erhält ein Zeugnis.

**Dauer:** 40 Lehreinheiten

**Lehrgangleiter:** Martin Studeny, Salzburg



## Moderne Techniken der Verarbeitung und Verfeinerung von Schokolade

Die Geschichte der Schokolade, unseres heutigen zartschmelzenden Genusses, ist eine europäische und ist genauso spannend, wie die des Kakaos in Mittelamerika. Vom Rohkakao bis zur Tafel sind viele meisterlich kontrollierte Verarbeitungsschritte nötig, um die Geschmackssensation, den Schmelz und gleichzeitig den Biss zu erhalten, Eigenschaften, die wir an Schokolade so lieben.

### Inhalte

- die Geschichte der Schokolade
- Temperieren
- Formguss
- Bildhauerei: dreidimensionale Handwerkskunst

**Dauer:** 16 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** €500,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40077013	2.10.-3.10.2023	Mo, Di 9.00-17.00

## Schokolade Pralinen mit Füllungen handgemacht

Handgefertigte Pralinen zählen zu den Meisterstücken der Konditorei.

### Inhalte

- frische, handgefertigte Pralinen
- Trüffel
- Stanitzel-Pralinen
- Verzierung mit Blüten, Mustern, Schriften
- Füllungen: Nougat, Marc-Füllungen, Marzipan uvm.
- Modellage (Form & Farbe)

**Dauer:** 12 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40078013	1.12. & 7.12.2023	Do, Fr 14.00-19.20

## Schokoladetafeln handgeschöpft

Die Herstellung von Schokolade will gelernt sein.

### Inhalte

- Schokoladetafeln pur und gefüllt
- Bruchschokolade
- Schokoladenguss

**Dauer:** 12 Lehreinheiten

**Ihre Investition:** € 400,- einschließlich Arbeitsunterlagen

**Ort:** Salzburg

VA-Nr.	Datum	Zeit
40079013	12. & 19.01.2024	Fr 14.00-19.20



# Chocolatier/Chocolatière Akademie



**WIFI Salzburg**  
Julius-Raab-Platz 2  
5027 Salzburg

## Ihre Ansprechpartnerinnen:



**Ursula Winter, Dipl.-FW**  
Produktmanagerin

T +43 (0)662 8888-421  
F +43 (0)662 8888-960421  
E uwinter@wifisalzburg.at



**Jasmin Hanus**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-403  
F +43 (0)662 8888-960403  
E jhanus@wifisalzburg.at



**Daniela Hofer**  
Assistentin

T +43 (0)662 8888-404  
F +43 (0)662 8888-960404  
E dhofer@wifisalzburg.at

Impressum  
Medieninhaber (Verleger): Wirtschaftsförderungsinstitut der WK Salzburg,  
Redaktion, für den Inhalt verantwortlich: Ursula Winter, Dipl.-FW, Julius-Raab-Platz 2, A-5027 Salzburg