

# ARTIZAN IKOLATA ATÖLYESİ

Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm Fakültesi Dekanlığı tarafından yürütölen ‘‘Artizan ikolata Yapımı’’ atölye kapsamında katılımcılar; çikolatanın tarihçesini, farklı eřitleri, kakao-yağ oranlarını, bitter, sütlü ve beyaz çikolatanın içerikleri olmak üzere; temperleme metodları, dolgulu çikolata hazırlamanın tüm inceliklerine kadar detaylı bilgiler uygulamalı olarak artizan çikolata yapmayı öğreneceklerdir.

## EĞİTİM/KURS PROGRAMI HAKKINDA

### Programın Adı

Artizan ikolata Yapımı

### Program Başvuru Tarihleri

03.07.2023-14.07.2023

### Atölye Tarihi

30.07.2023

Saat: 12:00-17:00

**Program Süresi (Öngörölen Toplam Saat): 5 saat**

### Program İçin Önerilen Mekân ve Donanım

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakültesi, Tınaztepe Yerleşkesi Adatepe Mahallesi, 205/60 Sokak No:1 Tınaztepe, Buca/İZMİR  
(Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitim Mutfağı)

## EĞİTİM HAKKINDA

### Şekli

Yüz yüze örgün eğitim

## EĞİTİMİN İÇERİĞİ

- Çikolata ve çikolata yapımında kullanılan malzemelerin tanıtımı.
- Polikarbon kalıp seçimi ve kullanım püf noktaları.
- Çikolata temperleme metodları, temperleme teknikleri.
- Polikarbon kalıplara kabuk ve dolgulama yapılması.
- Çikolata dolguları için kremalı, meyveli ganajlar yapımı

## **EĞİTİMCİ HAKKINDA**

### **Adı-Soyadı**

Uđur LOKMAN

### **Unvanı**

Öđr. Gör.

### **Birimi**

Gastronomi ve Mutfak Sanatları

### **Çalıřmakta Olduđu Kurum ve Adresi**

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakóltesi

Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm Fakóltesi Tınaztepe Yerleşkesi Adatepe Mahallesi, 205/60

Sokak No:1 Tınaztepe, Buca/İZMİR

### **İrtibat Telefonu**

0232 301 69 17

### **E-Posta Adresi**

[ugur.lokman@deu.edu.tr](mailto:ugur.lokman@deu.edu.tr)

## EĞİTİM KAPSAMINDA KULLANILACAK MALZEMELER

MALZEMELER	
Malzemeler	Birim Miktar
Bitter Pul Kvertr ikolata (%70 kakao)	500 gr.
Sütlü Pul Kvertr ikolata	100 gr.
Beyaz Kvertr ikolata	100 gr.
Ruby Kvertr ikolata	100 gr.
Portakallı Kvertr ikolata	100 gr.
Bütün Yer Fıstığı	50 gr.
Bütün Badem	100 gr.
Kuru Meyve	100 gr.
Sprinkles Őeker	50 gr.
Bütün Fındık İçi	100 gr.
Bütün Fıstık İçi	100 gr.
Bütün Ceviz İçi	50 gr.
Medine Hurması	15 adet
Krema	200 ml.
Bal	40 gr.
ubuk Vanilya	5 adet
Deniz Tuzu	20 gr
Mini ikolata ve Bisküvi Kâğıdı	50 adet kapsül
Yağ bazlı ikolata Boyası	7 gr
Kakao YaĐı	100 gr
Çikolata Firkete Seti 10'lu	1 adet
Polikarbon ikolata kalıp	4 adet
Yağlı Kağıt	1 adet

### EĞİTİM ÜCRETİ

Bu kurs için malzemeler dâhil belirlenen kiři baři eğitim creti: **1500TL**

### ÖDEME

Kurs ücretini aşağıdaki IBAN hesabına gönderdikten sonra ödeme dekontunu [ugur.lokman@deu.edu.tr](mailto:ugur.lokman@deu.edu.tr) mail adresine iletiniz.

### IBAN

Ziraat Bankası İzmir Őubesi

TR05 0001 0015 0606 9887 6813