



CORSO DI GELATERIA ARTIGIANALE - a cura del Maestro A. Ciotola

Programma:

Che cos'è il gelato

Differenza tra produzione artigianale e produzione con semilavorati

Differenza tra gelati artigianali e industriali

Classificazione delle materie prime

Le sostanze componenti il gelato

Ingredienti Complementari

Tecnologia dei processi di lavorazione (Macchine, attrezzature e loro funzionamento)

Bilanciamento degli ingredienti nelle miscele

Metodologia per il bilanciamento degli ingredienti

Elaborazioni di ricette

Difetti del gelato

Il potere anticongelante P.A.C. positivo e negativo

Pratica alle macchine

Conclusioni:

Aprire una gelateria

I primi passi

Degustazione e analisi sensoriale del gelato

Rilascio attestato e Manuale di gelateria

Costo € 800,00 + iva a persona

**** Per i partecipanti si riserverà uno sconto del 20% su tutti i nostri corsi**