



Laboratorio / scuola - igelatiartigianali.it - Gelato FoFò

Calendario prossimi corsi:

Corso di GELATERIA ARTIGIANALE - a cura del Maestro A. Ciotola
Per apprendere gli elementi pratici di base per produrre un gelato di qualità.

Periodo: Il corso è erogato, concordando orari e giorni di frequenza al momento dell'iscrizione.
Numero di partecipanti –

Corso di Sorbetti frutta / Sorbetti alcolici - a cura del Maestro A. Ciotola
Per apprendere la tecnica di base per produrre sorbetti di qualità con il 50% di frutta fresca.

Periodo: Il corso è erogato, concordando orari e giorni di frequenza al momento dell'iscrizione.
Numero di partecipanti –

Corso di Semifreddi all'italiana - a cura del Maestro A. Ciotola
Per apprendere la tecnica di base per produrre il semifreddo all'italiana.

Periodo: Il corso è erogato, concordando orari e giorni di frequenza al momento dell'iscrizione.
Numero di partecipanti –

Corso per la produzione del gelato light - a cura del Maestro A. Ciotola
Per apprendere la tecnica per produrre gelati per diabetici, per intolleranti al latte e lattosio, per vegani e celiaci.
In modo naturale non utilizzando prodotti pronti o semilavorati.

Periodo: Il corso è erogato, concordando orari e giorni di frequenza al momento dell'iscrizione.
Numero di partecipanti –

CORSO per Pastorizzata Nucleo - a cura del Maestro A. Ciotola
Per apprendere una nuova tecnica di produzione con una base concentrata, risparmiando sia sui tempi che sui costi per l'energia.

Periodo: Il corso è erogato, concordando orari e giorni di frequenza al momento dell'iscrizione.
Numero di partecipanti –