



## CORSO DI SORBETTI DI FRUTTA E SORBETTI ALCOLICI a cura del Maestro A. Ciotola

### Programma:

- Ingredienti e loro funzioni
- Parametri di bilanciamento
- Gli zuccheri della frutta
- Quantità di frutta
- Il PH della frutta
- Lo sciroppo di zuccheri
- L'alcool nella miscela
- I sorbetti particolari.
- Pratica in laboratorio.

### Conclusioni:

Aprire una gelateria

I primi passi

Degustazione e analisi sensoriale del gelato

### **Rilascio Attestato e Manuale del Sorbetto**

**Costo € 800,00 + iva a persona**

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