



## CORSO PER LA PRODUZIONE DELLA PASTORIZZATA NUCLEO a cura del Maestro A. Ciotola

### Programma:

- Ingredienti e loro funzioni
- Parametri di bilanciamento
- Zuccheri
- Grassi
- Proteine
- Neutro (Addensanti )
- Sviluppo delle ricette
- Pratica in laboratorio.

### Conclusioni:

Degustazione e analisi sensoriale del gelato

### Rilascio attestato

**Costo € 700,00 + iva a persona**

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