

Gelato e intolleranze alimentari

DOCENTE: Gianpaolo Valli

Sede del corso: **GELARTE SAS**
Via XXIV Maggio,50
63076 Centobuchi di Monteprandone (AP)

Orari di inizio e fine lezione: Martedì 26 Novembre 2013
dalle ore 09,00 alle 18.30

CATEGORIA PRODOTTI SUL BANCONE: gelato salutistico

OBIETTIVO: la produzione di gelato senza ingredienti base quali uova, latte e derivati, seguendo tecniche semplici e ottenendo un prodotto dal gusto classico

SCALETTA DEL CORSO : cenni sulle intolleranze alimentari; conoscenza degli ingredienti sostitutivi delle uova, del latte e derivati; formulazione delle ricette; processo produttivo.

MATTINA

- Brevi cenni sulle intolleranze alimentari e sulla normativa
- Esempio di schede ingredienti
- Caratteristiche merceologiche degli ingredienti sostitutivi utilizzati
- Formulazione di ricette basi
- Preparazione di una base

POMERIGGIO

- Mantecazione gelati dalla base pastorizzata
- Formulazione di un gelato finito
- Compilazione dello schedario ingredienti dei gelati prodotti
- Discussione