

A chi si rivolge

A tutti coloro che desiderano acquisire le adeguate conoscenze tecniche di base per la produzione del Gelato Artigianale.

Obiettivi formativi

Fornire le conoscenze teoriche e pratiche necessarie per la produzione di un Gelato Artigianale di qualità.

Aiutare il neofita nell'impostazione del layout della Gelateria e nell'organizzazione del laboratorio.

Durata

2 giorni

Orari

9.00 - 17.00

Sede

GELARTE SAS
Via XXIV Maggio, 50
63033 Centobuchi di Monteprandone (AP)
Tel. 0735/714016

Programma

- Il Gelato Artigianale
 - Definizione
 - Gli ingredienti per produrlo
 - Le competenze del Gelatiere
- I macchinari necessari per la produzione - Conoscere e scegliere gli strumenti
- Ergonomia del laboratorio
- Tipologie di Gelato
- Il ciclo produttivo
 - Gelati alle creme
 - Preparazione delle miscele - Sorbetti di frutta
- Fondamenti di analisi sensoriale e parametri di valutazione del Gelato
- Esposizione del Gelato e vendita
- Corretta gestione delle rimanenze

Relatori

Filippo Babbi
Fabrizio Masciantonio

Date

3 - 4 Marzo 2015

La Gelateria Base

