

Stecchi, monoporzioni, mousse e altre specialità



Luciano Ferrari

lavora da oltre 30 anni nel settore della gelateria artigianale, che l'ha visto titolare di un suo laboratorio in Italia, di una produzione artigianale all'ingrosso all'estero, nonché responsabile della formazione della Carpigiani, per la quale ha tenuto corsi e seminari in tutto il mondo. E' attualmente collaboratore internazionale del gruppo Carpigiani e apprezzato professionista nel mercato USA.

OBIETTIVI

- Migliorare la qualità dei prodotti offerti e la qualità della vita in laboratorio avvalendosi della tecnologia Carpigiani
- Valorizzare la produzione di nuovi prodotti in gelateria da proporre come fonte di reddito per una clientela sempre più attenta ed esigente
- Analizzare i vantaggi economici della produzione e vendita in particolare di stecchi e monoporzioni di gelato soft

PROGRAMMA

- I cambiamenti nel mercato della gelateria
- I fattori chiave della gelateria di successo
- La redditività dell'esercizio di una gelateria classica
- Ottimizzare il lavoro in laboratorio: come valorizzare le attrezzature e gestire le materie prime
- Come costruire una ricetta di gelato soft
- Preparazione di monoporzioni di gelato soft
- Preparazione di gelati su stecco
- Preparazione di altre specialità di gelateria e pasticceria
- Degustazione e dibattito conclusivo

3 febbraio 2015

Concessionario

G ARREDI SRL - GELARTE SAS

sede corso:

Via XXIV Maggio, 50

63076 Centobuchi - Monteprandone (AP)

Tel. 0735 714016 - Fax 0735 705444