



Le specialità di Fantastick

Nome docente: Gabriele Maggiorelli

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

Orari di inizio e fine lezione: Martedì 15 Dicembre 2015
dalle ore 9:00 alle ore 17:00

Obiettivo del corso: il gelato su stecco come ampliamento della gamma prodotti offerti in gelateria

Scaletta del corso:

MATTINA

- Presentazione del prodotto stecco
- Descrizione del concetto di stecco come prodotto da valorizzare nella propria gelateria
- Spiegazione di un bilanciamento per miscela stecco e preparazione di stecco alla nocciola, al pistacchio e alla fragola
- Dimostrazione della varietà di gusti che si possono produrre e relativa preparazione di stecco al marrone con decorazione con granella di nocciola

POMERIGGIO

- Preparazione della miscela per stecco al gusto Baileys, produzione e decorazione con copertura al cioccolato
- Realizzazione di stecco aperitivo al gusto Aperol e Bitter
- Conclusioni, considerazioni sul preparato e consigli per la vendita del prodotto
- Degustazione e consegna diplomi