

Il gelato artigianale di una volta



- Tradizione e innovazione in gelateria
- Materie prime nobili
- L'ottimizzazione della produzione delle basi
- La corretta bilanciatura della base
- L'uso attento degli stabilizzanti puri, delle
- proteine e degli zuccheri
- La realizzazione di salse aromatizzanti bilanciate
- da abbinare alla base bianca per la produzione
- del gelato
- Semifreddi e le monoporzioni utilizzando le
- salse aromatizzanti preparate in precedenza

Roberto Lobrano

11 Gennaio 2011

G Arredi Srl – Gelarte Sas
Sede corso:
Via XXIV Maggio, 50
63033 Centobuchi-Monteprandone (AP)

gelatouniversity.com »

