

Gelati alle creme e a basso tenore calorico

Nome Docente: Donata Panciera

Sede del corso: **GELARTE SAS**

Via XXIV Maggio,50

63076 Centobuchi di Monteprandone (AP)

Orari di inizio e fine lezione: Martedì 18 Dicembre
dalle 9.00 alle 17.00

Macchine Valorizzate: **Labotronic RTL**

Obiettivo del corso: avvicinare il pubblico al business della gelateria

Programma corso

MATTINO

- Il gelato a base latte al microscopio
- La scelta delle materie prime
- Come formulare il gelato di sicuro successo
- Preparazione di gelati cremosi a base latte
- Calcolo dei costi e delle calorie

POMERIGGIO

- I gelati a basso tenore calorico
- L'igiene: dalla Produzione alla Vendita
- Tecnica di valutazione degli elaborati
- Conclusioni