

Le mousse, i semifreddi per il Gelatiere con Maestro



Alessandro Racca

Data del corso

18 DICEMBRE 2008

MATTINA

- Maestro un alleato in laboratorio
- Parametri di bilanciamento di un semifreddo
- Crema inglese alla vaniglia
- Crema pasticceria fine
- Brunoise di frutta alla vaniglia e limone
- Crema di mandorle per farcitura

POMERIGGIO

- Semifreddo spumoso ecuador 72h
- Mignon amandine all'arancia
- Mignon diplomate alla vaniglia
- Semifreddo cremoso alle castagne
- Esmeralda cremosa al latte
- Mignon huimbi alle pere
- Presentazione e degustazione finale

Concessionario

G ARREDI SRL - GELARTE SAS

Sede corso

VIA XXIV MAGGIO, 50

63033 CENTOBUCHI-MONTEPRANDONE (AP)

gelatouniversity.com »

