

Master Gelateria

marzo 2015

Tecniche e metodologie per la produzione del Gelato artigianale italiano

Contenuti

Il corso prevede l'approfondimento delle metodologie conosciute per la produzione del gelato artigianale, sistema multi macchine e shock termico, oltre alla "terza via", una metodologia innovativa che unisce il meglio dei sistemi oggi esistenti. Il sorbetto, in particolar modo quello di frutta sarà trattato in una metodologia che prevede la produzione di una soluzione zuccherina addensata e sarà completato con fibre vegetali solubili.

A chi è rivolto

Questo master, teorico-pratico è stato studiato per chi sta iniziando questa professione, ma anche per gli operatori più esperti che ricercano un confronto per ampliare il proprio bagaglio professionale.

mer18

10.00-13.00 e 14.00-16.00
Federica CONCINA

- Gli ingredienti del gelato: merceologia e caratteristiche nutrizionali
- Gelato e additivi (addensanti, emulsionanti, gelificanti, coloranti ecc.)
- Valori nutrizionali, metodo di calcolo con esempi pratici
- Gelato a km 0, i prodotti locali e il loro utilizzo nel gelato
- HACCP e corretta conservazione degli ingredienti e dei prodotti
- L'etichettatura in gelateria
- Il cartello unico degli ingredienti
- Allergeni e loro indicazione

Confartigianato Udine Servizi srl
Via Puintat 2 - Udine

gio19

9.30-13.00 e 14.00-17.30
Angelo GRASSO

- Suddivisione dei principali prodotti di gelateria: sorbetti e gelati
- La scelta degli ingredienti di qualità
- Metodologie di lavorazioni per la produzione del gelato: sistema multi-macchine e shock termico
- Il sistema multi-macchine: produzione di una miscela base latte
- Sistema shock termico: costruzione della ricetta e produzione di alcuni tipi di gelati
- Produzione di una miscela base latte concentrata

Geatti srl
SS 353 km 6 - Terenzano

ven20

9.30-13.00 e 14.00-17.30
Angelo GRASSO

- Produzione dei gelati tramite sfruttamento della miscela base latte, costruzione della ricetta
- Sistema multi-macchine e shock termico, metodologie a confronto.
- Produzione dei gelati tramite sfruttamento della miscela concentrata (la terza via).
- La costruzione della ricetta nel sistema terza via.
- Il sorbetto, produzione dello sciroppo di zuccheri
- Produzione di sorbetti alla frutta
- Costruzione della ricetta di frutta
- Il rifrattometro strumento di verifica.

Geatti srl
SS 353 km 6 - Terenzano

Docenti

Angelo GRASSO Maestro gelatiere, opera da oltre 40 anni nel settore, scrive per diverse riviste di settore ed ha pubblicato 5 diversi manuali tecnici sulle tecniche di gelateria

Federica CONCINA Tecnologo alimentare, effettua attività di ricerca presso l'Università degli Studi di Udine e Istituto Materno Infantile "Burlo Garofolo" di Trieste.

Costo € 350,00 + IVA

Iscrizioni Entro **domenica 8 marzo 2015** con la scheda sul retro oppure online su www.confartigianatoudine.com
Il corso è a numero chiuso, max 18 partecipanti e si svolgerà con un minimo di 10 partecipanti

Segreteria e informazioni

Confartigianato Udine - Via del Pozzo 8 - 33100 Udine
T 0432 516611 - F 0432 509127
E categorie@uaf.it


Confartigianato
UDINE

(a)

Confartigianato

UDINE

SCHEMA DI ADESIONE

MASTER GELATERIA

(È possibile iscriversi comodamente online dal sito www.confartigianatoudine.com)

Udine 18, 19 e 20.03.2015

| Partecipanti | |
|--|---|
| PARTECIPANTE 1 | |
| Nome e cognome | |
| Posizione in azienda | |
| E-mail | Cellulare |
| PARTECIPANTE 2 | |
| Nome e cognome | |
| Posizione in azienda | |
| E-mail | Cellulare |
| Fatturazione | |
| Denominazione | |
| Indirizzo | |
| CAP | Comune |
| Telefono | Fax |
| Sito internet | E-mail |
| Iscritta Confartigianato | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO |
| P.IVA | C.F. |
| ISCRIZIONE E PAGAMENTO | |
| <i>L'iscrizione sarà considerata valida solo al momento della ricezione del pagamento. Il pagamento potrà avvenire</i> <ul style="list-style-type: none">• con carta di credito (solo per iscrizioni online sul sito www.confartigianatoudine.com)• presso una delle nostre sedi• bonifico bancario sul conto corrente IT05 Q05336 12304 000035349486 intestato a Confartigianato Udine Servizi Srl, Via del Pozzo, 8 - 33100 Udine con descrizione "Master Gelateria 2015". <i>Se il pagamento è effettuato con bonifico bancario, si prega di allegare la distinta di pagamento alla scheda di adesione.</i> | |
| Data | Firma e timbro |

Inviare al numero di fax 0432 509127 entro il **domenica 8 marzo 2015**