

Genova
edition



Master Base Gelato

a cura del Maestro
**Angelo
Grasso**



Il corso tratta le diverse metodologie praticate per la produzione delle principali specialità della gelateria artigianale. Un modulo studiato sia per i neofiti in ricerca di chiarezza prima di scegliere come operare, sia per gli operatori più esperti che ricercano nel confronto un ampliamento del loro bagaglio professionale.

26-28 febbraio 2019 | 09:30 - 17:30

#1



- La strutturazione del laboratorio di gelateria: tutto ciò che occorre per conservare e produrre.
- Le metodologie di lavorazione: sistema multimacchine e shock termico.
- La suddivisione dei prodotti che si ottengono per mantecazione in gelati e sorbetti.
- La conoscenza e scelta degli ingredienti di qualità. Norme per la corretta conservazione.
- La conoscenza dei principali zuccheri per il gelato tradizionale.
- I parametri di equilibratura della miscela per il gelato caratterizzato.
- La produzione di gelati nel sistema shock termico. Gusti primari e complementari.
- Una tecnica per la costruzione della ricetta (gelato).
- La produzione della miscela base bianca con l'utilizzo del pastorizzatore.
- Parametri di equilibratura della miscela base bianca.

#2



- La maturazione della miscela.
- La produzione dei gelati tramite caratterizzazione della miscela base bianca.
- Le tecniche di compensazione a freddo.
- La conoscenza dei prodotti semilavorati caratterizzanti in pasta.
- La scaletta gusto colore per evitare molteplici lavaggi (gelati).
- L'analisi e il confronto delle due metodologie di lavorazione adottate.
- La produzione dei gelati alla frutta.
- La tecnica per la costruzione delle ricette dei gelati alla frutta.
- Funzioni dell'abbattitore di temperatura per la qualità. Abbattimento in superficie (crosta) e al cuore.

- Il sorbetto nelle metodologie: sistema classico e sciroppo di zuccheri.
 - La produzione dello sciroppo di zuccheri (soluzione zuccherina addensata). Conservazione.
 - La produzione di sorbetti nel sistema classico.
 - La conoscenza della frutta e altri ingredienti di qualità.
- Una tecnica di costruzione della ricetta nel sistema classico (sorbetto).
- La produzione di sorbetti per sfruttamento dello sciroppo di zuccheri.
- Una tecnica di costruzione della ricetta nel sistema sciroppo di zuccheri (sorbetto).
 - La scaletta gusto colore per evitare molteplici lavaggi (sorbetti).
 - Il rifrattometro strumento di verifica.
- Ghiacciate, granite e cremolate. Produzione di granite e cremolate.

#3



In collaborazione con:



Per info e iscrizioni:



GSG Service srl
0444 607245
francesca.pitton@gsgservice.net

Dove?

Sede:
TECNO CLINIC SRL
Via Marconi 111,
16010 Savignone (GE)
tel. 010 938703

Costo: 250 € + IVA

INCLUSA UNA COPIA DEL LIBRO

Il gelato di Angelo Grasso

Termine iscrizione

1 Febbraio 2019.
Lo svolgimento del corso è subordinato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Materiale Didattico

Il materiale didattico consiste in una dispensa cartacea che sarà consegnata all'inizio dell'evento insieme a blocco e penna. Alla fine del corso, oltre al diploma di partecipazione, saranno rilasciate l'intera proiezione multimediale e oltre duecento ricette delle specialità trattate, in programmi di Excel modificabili.
Nota: Per il corretto svolgimento, durante l'evento sarà trattato esclusivamente ciò che è previsto dal programma.

Compilare il modulo sottostante e inviarlo a francesca.pitton@gsgservice.net

N° PARTECIPANTI _____ NOME E COGNOME _____

NOME ATTIVITÀ _____ P.IVA/COD.FISCALE _____

INDIRIZZO _____

CITTÀ _____ PROVINCIA _____ TEL. _____

EMAIL _____