

Master Gelato

evento di e con
Angelo Grasso



S.C.
S.C. IMPIANTI SRL

13 e 14 Febbraio 2012
dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Prima giornata MATTINO

- La strutturazione del laboratorio di gelateria. Tutto ciò che occorre per produrre la qualità.
- Suddivisione del gelato artigianale in creme, frutta al latte e sorbetti.
- Conoscenza e scelta degli ingredienti di qualità. Norme per la corretta conservazione.
- Trittico®: produzione di particolari gelati "basi latte" nella logica scaletta "gusto e colore" per evitare molteplici lavaggi.

POMERIGGIO



- Analisi e confronto delle due metodologie di lavorazione comunemente adottate per la produzione del gelato artigianale; sistema classico e sistema Trittico®.
- I parametri di bilanciamento delle miscele alle creme. Come evitare i principali difetti del gelato.
- Trittico®: com'è fatto, come funziona. Qualche minuto "magico" dedicato a chi interpreta la nostra qualità.
- Trittico®: per la reintegrazione del gelato, nell'assoluto rispetto delle normative vigenti. Facilità di lavaggio.
- Scaletta gusto-colore: i vantaggi nella gestione dell'attività.

Seconda giornata MATTINO

- I prodotti semilavorati sia in polvere (basi) sia caratterizzanti in pasta o poveri. La conoscenza e il corretto utilizzo.
- Trittico®: produzione di gelati "basi latte" caratterizzati dall'utilizzo di prodotti semilavorati in pasta, nella logica scaletta "gusto e colore" per evitare molteplici lavaggi.
- Costruzione della ricetta nella logica di ciò che vogliamo ottenere. La qualità non è casuale.
- Trittico® per la produzione dello sciroppo di zuccheri. Corretta conservazione dei semilavorati di nostra produzione.

POMERIGGIO



- I migliori ingredienti che utilizziamo per la produzione dei sorbetti e la loro funzione per l'ottenimento della qualità.
- Trittico®: produzione dei sorbetti nella logica scaletta "gusto e colore" per evitare molteplici lavaggi.
- La costruzione della ricetta di frutta. Sfruttamento dello sciroppo di zuccheri.
- Trittico®: produzione della granita. Una specialità che completa l'offerta della gelateria nel periodo estivo.

Costo Evento: 600,00 € + IVA