

G.S.G. SERVICE S.r.l.
Società Unipersonale
Via del Commercio, 56
36100 VICENZA – ITALIA
Telefono +39 0444.707.747
Telefax +39 0444.499.333



Web : www.tritticoclub.com
e-mail : team@tritticoclub.com
Reg. Imp. di Vicenza 03599700246
Part.Iva – C.F. 03599700246
R.E.A. Vicenza 337975
Cap. Soc. € 50.000 i.v.

Montecchio Maggiore, 06/04/10

Egregi signori,

G.S.G. SERVICE Srl è una società di servizi che si occupa della gestione logistica e organizzativa dei servizi di consulenza svolti dai dimostratori del Bravo Trittico®Club, ed in particolare come in questo caso del Corso base di gelateria organizzato dal Maestro Angelo Grasso **nelle giornate del 20-21-22 Aprile 2010.**

Il programma del corso “base” del Maestro Angelo Grasso è il seguente:

Prima giornata

- Allestimento del laboratorio per la massima funzionalità: (cosa serve per operare correttamente).
- Conoscenza e scelta degli ingredienti di qualità. Norme per la corretta conservazione.
- Suddivisione del gelato artigianale in: creme e frutta.
- Concetto di miscela (fluido alimentare).
- Parametri di bilanciamento per ottenere gelati di qualità.
- Utilizzo degli zuccheri nella produzione delle miscele alle creme.
- Metodologie di lavorazione a confronto.
- Produzione di miscele e gelati alle creme con gli ingredienti di base.

Seconda giornata

- Produzione di gelati alle creme con l'utilizzo di ingredienti : sia di base sia ausiliari.
- Utilizzo dell'abbattitore di temperatura nella produzione del gelato artigianale.
- Composizione merceologica dei principali prodotti semilavorati caratterizzanti.
- Produzione di gelati alle creme con l'utilizzo sia di ingredienti di base, sia di prodotti semilavorati.
- Costruzione della ricetta nella logica di ciò che vogliamo ottenere.
- Creazione ed interpretazione del ricettario.

G.S.G. SERVICE S.r.l.
Società Unipersonale
Via del Commercio, 56
36100 VICENZA – ITALIA
Telefono +39 0444.707.747
Telefax +39 0444.499.333



Web : www.tritticoclub.com
e-mail : team@tritticoclub.com
Reg. Imp. di Vicenza 03599700246
Part.Iva – C.F. 03599700246
R.E.A. Vicenza 337975
Cap. Soc. € 50.000 i.v.

- Produzione di gelati alle creme con differenti caratteristiche qualitative.
- Scaletta gusto-colore per evitare molteplici lavaggi del macchinario di produzione.

Terza giornata

- La frutta e i principali derivati; stagionalità, scarto medio, lavaggio e conservazione.
- Ingredienti di qualità per la produzione delle specialità alla frutta.
- Prodotti semilavorati per la produzione dei sorbetti e gelati di frutta.
- Conoscenza e utilizzo degli zuccheri nella produzione delle miscele di frutta.
- Sciroppo di zuccheri per la produzione dei sorbetti di frutta.
- Sorbetti di frutta in una particolare metodologia di lavorazione.
- Utilizzo del rifrattometro, strumento di verifica.
- Chiusura dei lavori e consegna degli attestati, del materiale multimediale e di copia del libro "Il gelato di Angelo Grasso".

Il costo del corso base è di € 825,00 oltre l'IVA per n. 3 giornate di corso base, escluso vitto e alloggio.

Per l'iscrizione al corso verrà inviato un modulo d'incarico per ogni partecipante che ne farà richiesta.

Il corso si terrà presso la nostra sala di Montecchio Maggiore (Vicenza), in Via della tecnica, 5.

Per Informazioni chiamare il numero 0444.707.747 o inviare una email a team@tritticoclub.com

Restando a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione in merito ed in attesa di ricevere Vostra gradita conferma, cogliamo l'occasione per porgerVi i nostri più cordiali saluti.

G.S.G. SERVICE Srl
Ufficio Marketing