



Alla Base del Gelato. Corso teorico-pratico base di alta formazione in gelateria



INIZIO CORSO: mercoledì 22 febbraio 2023

durata: 21 ore

Prezzo: **732,00 € (600,00 € + IVA)**

Il gelato è una delle principali eccellenze gastronomiche del nostro Paese, il cui valore è riconosciuto in tutto il mondo. Produrre un gelato di altissima qualità richiede una profonda conoscenza delle materie prime e la piena padronanza di alcune tecniche che incidono non poco sul risultato finale. Con questo corso l'aspirante gelatiere o i professionisti del settore Food&Beverage che vogliono creare una propria produzione saranno affiancati da un grande maestro gelatiere, **Angelo Grasso**, per una full immersion di tre giorni durante i quali potranno conoscere e sperimentare le metodologie di lavorazione più praticate nelle gelaterie di qualità, approfondendo anche argomenti basilari per chi vuole avviare una produzione di gelato o di sorbetto: dalla scelta degli ingredienti alla conoscenza degli zuccheri, dall'equilibratura della miscela al fenomeno della mantecazione e molto, molto altro ancora.

[Scarica la brochure](#)

Obiettivi:

Questo modulo è stato studiato per chi vuole conoscere e sperimentare la professione di gelatiere addetto alla produzione.

Contenuti:

Primo incontro

- La strutturazione del laboratorio di gelateria: tutto ciò che occorre per conservare e produrre.
- Le metodologie di lavorazione più praticate: i sistemi multi macchine e shock termico.
- La suddivisione dei principali prodotti che si ottengono per mantecazione in gelati e sorbetti.
- La conoscenza e scelta degli ingredienti (particolari accorgimenti per la conservazione).
- La conoscenza dei principali zuccheri necessari per la produzione di gelati e sorbetti “tradizionali”.
- I parametri di equilibratura della miscela dalla quale si ottengono i gelati caratterizzati.
- Il fenomeno fisico della mantecazione e l’aria nel gelato.
- La produzione di gelati nel sistema shock termico (scaletta gusto colore) senza soluzione di continuità.
- I parametri di equilibratura della miscela base bianca.
- La produzione della miscela base bianca con l’utilizzo del pastorizzatore.

Secondo incontro

- La maturazione della miscela.
- L’omogeneizzazione della miscela (metodologia poco praticata nei laboratori artigianali).
- La produzione dei gelati tramite caratterizzazione a freddo della miscela base bianca.
- Le tecniche di compensazione a freddo.
- La conoscenza dei prodotti semilavorati caratterizzanti in pasta e polvere.
- Gli ingredienti composti in polvere; basi a varia grammatura d’uso.
- L’analisi delle due metodologie di lavorazione adottate e le loro ottimizzazioni.
- La produzione dei gelati caratterizzati dalla frutta.
- Le funzioni dell’abbattitore di temperatura per la qualità; gli abbattimenti in superficie (crosta) e al cuore.
- Il calcolo di convenienza per l’apertura di una gelateria.

Terzo incontro

- Il sorbetto nelle metodologie: sistema classico e sciroppo di zuccheri.
- La produzione dello sciroppo di zuccheri (soluzione zuccherina addensata).
- La scaletta gusto colore per evitare molteplici lavaggi del mantecatore (sorbetti).
- La produzione dei sorbetti caratterizzati dalla frutta nel sistema classico.
- La conoscenza della frutta e altri ingredienti di qualità.
- I parametri di equilibratura della miscela sorbetto caratterizzata dalla frutta.
- La produzione di sorbetti caratterizzati dalla frutta per sfruttamento dello sciroppo di zuccheri.

Calendario

Mercoledì 22 febbraio 2023

9.00-13.00 / 14.30-17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 15 febbraio 2023

Destinatari:

Aspiranti gelatieri, pasticceri, cuochi, operatori del settore food.

Docenti:

[Angelo Grasso](#)