



# Al cuore del gelato. Corso teorico-pratico avanzato di alta formazione in gelateria



INIZIO CORSO: martedì 4 aprile 2023

durata: 12 ore

Prezzo: **597,80 € (490,00 € + IVA)**

Diventare un abile gelatiere significa, prima di tutto (ma non solo) valorizzare al massimo gli ingredienti di base, avere piena padronanza delle principali tecniche produttive e saper costruire ricette bilanciate in grado di esaltare i sapori. Con questo corso, rivolto a chi ha già conoscenze di gelateria (avendo ad esempio frequentato il corso base dell'Università del Gusto), si approfondiranno i principali ingredienti utilizzati per la produzione del gelato artigianale: latte e derivati, zuccheri (nelle loro specifiche funzioni), grassi, stabilizzanti (addensanti ed emulsionanti), oltre agli ingredienti caratterizzanti e composti. Successivamente si affronterà, tra l'altro, l'importante tema della capacità crioscopica di alcune sostanze, che determina la temperatura di conservazione di gelati e sorbetti. Saranno poi visionati i parametri di bilanciatura sia classici sia innovativi. Infine, con l'aiuto di appositi fogli di calcolo, si sperimenteranno le tecniche di costruzione della ricetta, con l'obiettivo di ottenere la qualità voluta.

Il corso è realizzato in collaborazione con l'azienda **Bravo**, macchine per gelato, pasticceria, cioccolato.

[Scarica la brochure](#)

# Obiettivi:

Sviluppare le conoscenze tecniche per modificare o creare la propria ricetta nella logica di ciò che si vorrebbe ottenere.

# Contenuti:

## Primo incontro

- La suddivisione dei principali prodotti che si ottengono per mantecazione in gelati e sorbetti.
- La merceologia classica e quella adottata in gelateria artigianale.
- Alcuni tra i principali ingredienti utilizzati in gelateria e le loro funzioni qualitative.
- Gli zuccheri per conferire dolcezza e abbassare il punto di congelamento.
- Altre sostanze con capacità crioscopica.
- Il PAC assoluto e relativo nella terminologia dell'artigiano gelatiere e... alcune variabili.
- Dalla regola del "togli o aggiungi" ai parametri di bilanciatura classici e moderni.
- Una nuova tecnica di analisi della ricetta.
- Creazione e produzione di uno stabilizzante per gelati, con caratteristiche idonee alle miscele che saranno prodotte.
- Presentazione dei fogli di "Excel" che facilitano le operazioni di calcolo nella costruzione della ricetta.
- Esempio di costruzione della ricetta delle miscele: fiordilatte, crema e cioccolato. Inserimento nel foglio di calcolo dei valori merceologici e nutrizionali degli ingredienti caratterizzanti e specifici accorgimenti.
- Pratica: la produzione dei gelati seguendo le ricette costruite.

## Secondo incontro

- Costruzione della ricetta delle miscele: nocciola (pasta oleosa) e cioccolato bianco (cacao e derivati).
- Pratica: la produzione dei gelati seguendo le ricette costruite in precedenza.
- Costruzione della ricetta delle miscele: ricotta (prodotto lattiero caseario), mascarpone (prodotto lattiero caseario), dolce di latte (prodotto dolciario) e caffè espresso (caffè e derivati).
- Pratica: la produzione dei gelati seguendo le ricette costruite.
- I parametri di bilanciatura per le miscele che originano sorbetti caratterizzati dalla frutta.
- Creazione e produzione di uno stabilizzante per sorbetti di frutta con caratteristiche idonee alle miscele che saranno prodotte.
- Costruzione della ricetta delle miscele sorbetto di: limone, melograno e lampone nella metodologia classica.
- Pratica: la produzione dei sorbetti seguendo le ricette costruite.
- Pratica: produzione di uno sciroppo di zuccheri (soluzione zuccherina addensata).
- Costruzione della ricetta delle miscele sorbetto di: mandarino, maracuja e mirtillo nella metodologia che prevede lo sfruttamento dello sciroppo di zuccheri.
- Pratica: la produzione dei sorbetti seguendo le ricette costruite.

# Calendario

**Martedì 4 aprile 2023**

dalle ore 9.00 alle 12.45 e dalle 13.45 alle 16.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 28 marzo 2023

# Destinatari:

Aspiranti gelatieri, pasticceri, cuochi, operatori del settore food, amatori. Il corso avanzato è destinato a chi ha già partecipato a quelli "di base" e vuole approfondire le sue conoscenze.

# Docenti:

[Angelo Grasso](#)

# Termini finanziamento: