

Gelati e sorbetti



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Vincenzo Cipolla
Francesco Gatti

 materiale fornito in omaggio: grembiule,
cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alle basi della gelateria artigianale: base bianca, base gialla, base mista, base acqua-latte e base frutta; approfondimenti su materie prime, bilanciamento, miscelazione, pastorizzazione, maturazione, gelatura e indurimento per la realizzazione di gelati e sorbetti.

Programma

- Laboratorio Gelateria:
 - scelta e valutazione e dosaggio materie prime
 - bilanciamento
 - miscelazione
 - pastorizzazione
 - omogeneizzazione
 - maturazione
- Miscela base per gelato:
 - base bianca, base gialla, base mista, base acqua-latte e base frutta



Certificazione

- attestato di frequenza