

## **GELATIERE 3.0**

### **A chi e rivolto**

A coloro che hanno già esperienza nel settore, ma desiderano approfondire lo studio delle materie prime e rendersi autonomi nella realizzazione di ricette per il gelato

### **Contenuti del corso**

- Studio delle materie prime
- Cosa sono e come si calcolano il "potere anticongelante" e il "potere dolcificante"
- Costruzione, con il supporto del docente, delle ricette personalizzate
- Bilanciatura delle ricette di gelato alle creme e alla frutta

### **Obiettivo**

Rendere completamente autonomo il gelatiere

### **Durata del corso**

6 giorni

### **Lingua**

italiano - inglese

