



**Corso Base:**

## CORSO BASE DI GELATERIA

### “Tecniche e arte in gelateria”

**Durata:** 3 giorni

**Costo:** 900€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, divisa, assaggi e attestato di partecipazione)

**Relatore:** Donata Panciera



TEORIA



PRATICA

## Presentazione del corso

Questo corso di gelateria altamente professionale è rivolto a chi già lavora da tempo nel settore, ma anche a coloro che vogliono iniziare l'attività. È un corso in cui si mettono le basi per imparare a preparare il gelato tradizionale italiano di "eccellenza". Questo corso darà poi la possibilità di partecipare al corso di 2° livello. La docente, con un metodo didattico innovativo, fornisce ai partecipanti tutti gli strumenti perché essi possano autonomamente costruire le proprie ricette e personalizzarle a seconda del consumatore cui sono rivolte. Il corso si avvale di una parte teorica e un'altra pratica cui partecipano anche gli allievi; in questa si preparerà tutta la gamma dei gelati classici che una gelateria deve proporre. Il programma parte dalla ricerca degli ingredienti per passare alla costruzione delle ricette, al metodo di lavoro ergonomico, all'igiene durante le lavorazioni, all'organizzazione del laboratorio e della produzione, alla conservazione del prodotto. L'obiettivo è quello di produrre gelati gustosi e sani, di ottima struttura, lento scioglimento, facile digeribilità, con grande attenzione ai costi di produzione. Durante il corso verrà fatta un'analisi dei costi e del valore nutrizionale dei gelati, con un'attenzione continua al marketing specifico da adottare nella gestione di un'azienda del settore.

## Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno	Terzo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parte teorica generale</li> <li>• Esecuzione dello sciroppo di zucchero</li> <li>• Bilanciamento base bianca</li> <li>• Preparazione base bianca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fine bilanciamento base bianca</li> <li>• Gli zuccheri – Z. L e riaggiornamento ricette con zuccheri</li> <li>• Preparazione creme al cacao, nocciola e pistacchio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bilanciamento sorbetti</li> <li>• Preparazione sorbetti</li> </ul>
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene nella lavorazione</li> <li>• Varie ed eventuali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione sciroppo al caffè</li> <li>• Bilanciamento base gialla</li> <li>• Mantecazione alcuni tipi di gelato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantecazione vari gusti di gelato alle creme</li> <li>• Assaggio</li> <li>• Analisi dei costi del gelato</li> <li>• Domande e risposte, consegna di attestati di partecipazione</li> </ul>