



Corso Avanzato:

DESSERT E CREME SPALMABILI

“Diversificazione ad alta redditività”

Durata: 1 giorno

Costo: 250€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, camice, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Mirko Galliani



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



PECORA



CAPRA

Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti le basi teoriche, tecniche e pratiche per la produzione dei Dessert e delle creme partendo dal latte.

Il corso è rivolto a tutte quelle persone che vogliono perfezionare e allargare la gamma di questi prodotti ad alta redditività.

Schema Corsi

	Programma
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none">• Cenni storici• Parametri qualitativi delle materie prime• Tipologie di prodotto• Gli ingredienti• Tecnologia di produzione• Packaging e etichettatura• Marketing di prodotto e presentazione
P O M E R I G G I O	<ul style="list-style-type: none">• Produzione dessert• Produzione creme spalmabili• Degustazione tecnico-sensoriale• Redditività e business plan• Domande e risposte, consegna attestati partecipazione