

L'ABC del gelato

Corso di formazione



La Fondazione Clerici propone un corso di formazione a tutti coloro che cercano un approccio iniziale al mondo del gelato artigianale o a coloro che amano il gelato e vogliono imparare i segreti per produrlo a casa propria.

DURATA: 20 ore

CONTENUTI:

- ✓ Definizione di gelato
- ✓ L'utilizzo e scelta delle materie prime
- ✓ Metodo e bilanciatura delle ricette
- ✓ Ciclo produttivo
- ✓ Sviluppo e produzione di una miscela base
- ✓ Tecniche di bilanciamento e compensazioni dei singoli gusti
- ✓ Mantecati creme e frutta

PERIODO ATTIVAZIONE: da aprile 2017 con una frequenza di una volta la settimana in orario serale e comunque con un calendario che verrà consegnato in sede di riunione preliminare.

ATTESTATO: viene rilasciato un certificato di frequenza per chi raggiunge almeno il 75% delle presenze.

COSTI: per informazioni rivolgersi in segreteria.

N.B.: nel prezzo di iscrizione è compreso il materiale necessario allo svolgimento delle lezioni.

**Per informazioni
e iscrizioni:**

FONDAZIONE
LUIGI CLERICI

Via Don Cazzaniga 1
23807 Merate

Tel. 039/9906379

merate@clerici.lombardia.it