



I ♥  
MY TRITTICO

### I TEMI

Le metodologie di lavorazione più praticate per l'ottenimento del gelato artigianale: i sistemi multi macchine e Trittico®.

La suddivisione dei principali prodotti che si ottengono per mantecazione di gelati e sorbetti.

La conoscenza dei migliori ingredienti e i parametri di equilibratura della miscela atta a originare i gelati caratterizzati.

Il fenomeno fisico della mantecazione e l'aria nel gelato: la produzione di gelati nel sistema Trittico® senza soluzione di continuità.

Trittico® oltre il gelato: una crema pasticcera e una salsa bilanciata.

Le funzioni dell'abbattitore di temperatura per la qualità.

I parametri di equilibratura della miscela sorbetto caratterizzata dalla frutta.

La produzione dello sciroppo di zuccheri (soluzione zuccherina addensata).

La produzione di sorbetti caratterizzati dalla frutta fresca o surgelata per sfruttamento dello sciroppo di zuccheri.

Una tecnica di costruzione della ricetta nel sistema sciroppo di zuccheri per sorbetto.

### QUANDO

**20 & 21 MARZO 2023**

14.30 - 17.30

Ai fini organizzativi e al limitato numero di posti disponibili, Vi consigliamo di **confermare al più presto** la Vostra partecipazione.

### DOVE

Presso

**GROSSIPROGET**

Via Della Tenuta del Cavaliere, 1  
Palazzina Direzionale A  
00012 Guidonia

### CHI

L'evento sarà curato dal  
Maestro Gelatiere  
**ANGELO GRASSO**



### CONTATTI

**GROSSIPROGET**

tel: +39 0693160016  
info@grossiproget.it



### MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 20 & 21 MARZO 2023)

Vi preghiamo di aiutarci completando in stampatello chiaro e leggibile. Grazie per la collaborazione.



RAG. SOCIALE ATTIVITÀ \_\_\_\_\_

INDIRIZZO: VIA E N° \_\_\_\_\_

TIPO DI ATTIVITÀ  GELATERIA

CITTÀ / PAESE \_\_\_\_\_

BAR

TEL. \_\_\_\_\_ CELL. \_\_\_\_\_

PASTICCERIA

EMAIL \_\_\_\_\_

RISTORANTE / PIZZERIA

IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE \_\_\_\_\_

NOME E COGNOME PARTECIPANTI \_\_\_\_\_

Il corso è gratuito.