



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

27 FEBBRAIO 2023

09.30 - 17.30

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

DOVE

Presso

TECNO CLINIC SRL

Via Marconi, 11
16010

Savignone GE

CHI

L'evento sarà curato dal
Maestro Gelatiere
ANGELO GRASSO



CONTATTI

TECNO CLINIC SRL
tel: +39 010 938703
info@tecnoclinic.it



MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 27 FEBBRAIO 2023)

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



RAG. SOCIALE ATTIVITÀ _____

TIPO DI ATTIVITÀ GELATERIA

BAR

PASTICCERIA

RISTORANTE / PIZZERIA

IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

INDIRIZZO: VIA E N° _____

CITTÀ / PAESE _____

TEL. _____ CELL. _____

EMAIL _____

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____

NOME E COGNOME PARTECIPANTI _____

Il corso è gratuito.