



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

09 MAGGIO 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

FRIGO ARREDA

DI ROTELLA VINCENZO

Via Santa Lucia

87064 Corigliano-Rossano CS

CHI

L'evento sarà curato dal
Maestro Gelatiere
ANGELO GRASSO



CONTATTI

FRIGO ARREDA
DI ROTELLA VINCENZO

tel: +39 0983 888019

info@frigoarreda.it



MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 09 MAGGIO 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.