

INVITO

TRITTICO® CLUB

ZAMBON
FRIGOTECNICA

BRABO
trittico CLUB



/bravospa

QUANDO

10/12/2024

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
FRIGOTECNICA
ZAMBON S.R.L.

Via Schiaparelli, 11 - Zona Ind.le
31029
Vittorio Veneto (TV)

CHI

L'evento sarà curato
dal Maestro Gelatiere

ANGELO
GRASSO



CONTATTI

FRIGOTECNICA
ZAMBON S.R.L.

tel: 0438 501149

mail: info@zambonfrigotecnica.com

I TEMI

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

I sistemi maggiormente praticati per la produzione del gelato artigianale e la loro storia.

L'analisi comparata del sistema multi macchine e Trittico®: dall'ottimizzazione all'attuale semplificazione.

Disperdere, mescolare, mixare, emulsionare ed omogeneizzare: il significato di questi termini e le funzioni di Evo Mix, importante accessorio del Trittico®.

La mantecazione: un fenomeno fisico che prevede sia la parziale micro cristallizzazione dell'acqua, sia

l'incorporamento e il mantenimento della giusta quantità d'aria: Trittico® nel sistema ionico.

Produzione del gelato con Trittico® senza soluzione di continuità: semplici ricette "dedicate" ottenibili con poche pesate per la personalizzazione della qualità.

Dalla regola del toglì o aggiungi ai moderni parametri di bilanciatura in una moderna interpretazione.

Gli zuccheri e altre sostanze con capacità crioscopica: la "saccarosio equivalenza" per determinare le temperature di conservazione del gelato nelle strutture di conservazione.

Trittico® oltre il gelato: produzione di specialità che

sconfinano nel mondo della pasticceria.

Il sorbetto in abito da sera: particolari accorgimenti nella produzione di sorbetti contenenti sia frutta sia prodotti alcolici a varie gradazioni.

Sorbetti "non solo frutta": produzione di sorbetti contenenti ingredienti che abitualmente caratterizzano i gelati.

I vantaggi che offre Trittico® intesi: sia come unica macchina multifunzione nel sistema dello shock termico, sia affiancato a Pastmatic® in quello multi macchine.



MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 10 DICEMBRE 2024)

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

ZAMBON
FRIGOTECNICA

BRABO
trittico CLUB

RAG. SOCIALE ATTIVITÀ _____

INDIRIZZO: VIA E N° _____

TIPO DI ATTIVITÀ GELATERIA
 BAR
 PASTICCERIA
 RISTORANTE / PIZZERIA
 IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

CITTÀ / PAESE _____

TEL. _____ CELL. _____

EMAIL _____

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE _____

NOME E COGNOME
DEI PARTECIPANTI _____

Il corso è gratuito.