



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 & 28 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

PB ARREDAMENTI -

PROGETTOBAR SRL

SS93, KM 56+200, 85024

LAVELLO PZ

CHI

L'evento sarà curato dal
Maestro Gelatiere
ANGELO GRASSO



CONTATTI

PB ARREDAMENTI -
PROGETTOBAR SRL

tel: +39 097288471
info@pbarredamenti.it



MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® CLUB I LOVE MY TRITTICO - 27 & 28 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.