



# Il Gelato Artigianale

Il corso di aggiornamento, gratuito e all'avanguardia, aperto a tutti i professionisti del settore, per acquisire competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche sulla preparazione di tutti i prodotti di gelateria

### Programma didattico:

Il programma didattico è diviso in 2 moduli, che verranno affrontati in un giorno.

## 1° modulo:

- Concetti base di merceologia: materie prime e ingredienti composti
- Principi di bilanciamento

#### 2° modulo:

- Produzione di gelato artigianale in tutte le sue forme: formulazione del ricettario, delle basi e delle miscele
- Analisi sensoriale degli elaborati



### Modalità didattica:

Lezione pratico / dimostrativa con esposizione finale delle creazioni realizzate.

## <u>Linee di prodotto Brand Gruppo Mancinelli utilizzate:</u>

- Base crema 100
- Base frutta 100
- Base cioccolato fondente
- · Paste per gelati creme
- · Paste per gelati frutta
- Linea Sucrel
- Linea <u>Fruik</u> filling
- Linea Fruik frutta surgelata
- Linea Ciokis
- Linea <u>Draik</u>
- Linea Milky
- Linea <u>Artop</u>
- Linea Azar

I partecipanti potranno comprendere le potenzialità degli articoli sopra citati, osservando come il maestro li lavora.

### Attrezzatura richiesta:

Giacca

### Materiale didattico:

Ricettario e dispense

## Termine iscrizione:

Una settimana prima della data di inizio corso



## Durata: \*

o dalle 08:30 alle 16:00 (con lunch offerto)

\*Gli orari indicati potranno subire variazioni, dipendenti dallo svolgimento del corso.

### Di seguito gli appuntamenti:

- 29 Aprile, Viterbo
  - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91
- 2 Maggio, Perugia
  - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Perugia in via Gustavo Benucci, 71 Ponte San Giovanni (PG)
- 11 Giugno, Pescara
  - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7
- 18 Giugno, Olbia
  - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in via Corea, s.n.c.

Per info e prenotazioni chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a segreteria\_vt@mancinelligroup.com

**N.B.:** I clienti che si iscriveranno sono tenuti a presentarsi al corso, la mancata partecipazione comporterà l'impossibilità di assistere a corsi futuri.