

## Gelati e sorbetti



prezzo

**180 euro**

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Vincenzo Cipolla  
Francesco Gatti

 materiale fornito in omaggio: grembiule,  
cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548  
t 02 4543 0034 • [scuola.cucina@afolmet.it](mailto:scuola.cucina@afolmet.it)

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7  
t 02 4543 0060 • [scuola.cucina@afolmet.it](mailto:scuola.cucina@afolmet.it)

Corso dedicato alle basi della gelateria artigianale: base bianca, base gialla, base mista, base acqua-latte e base frutta; approfondimenti su materie prime, bilanciamento, miscelazione, pastorizzazione, maturazione, gelatura e indurimento per la realizzazione di gelati e sorbetti.

### Programma

- Laboratorio Gelateria:
  - scelta e valutazione e dosaggio materie prime
  - bilanciamento
  - miscelazione
  - pastorizzazione
  - omogeneizzazione
  - maturazione
- Miscela base per gelato:
  - base bianca, base gialla, base mista, base acqua-latte e base frutta



### Certificazione

- attestato di frequenza