



Programma dettagliato

Tecnologia del Gelato

ZUCCHERI e SPATOLABILITÀ	GRASSI PROTEINE	STABILIZZANTI EMULSIONANTI
<p>La struttura chimica degli zuccheri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Saccarosio, ✓ Destrosio, ✓ Sciroppo di glucosio, ✓ Maltodestrine, ✓ Zucchero invertito, ✓ Fruttosio, ✓ Trealosio, ✓ Maltitolo, ✓ Sorbitolo, ✓ Eritritolo ✓ Inulina (sì, è uno zucchero) 	<p>La struttura chimica dei grassi,</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Grassi vegetali ✓ Grassi animali ✓ Grassi saturi, insaturi e idrogenati, ✓ Grassi trans (come sono fatti) 	<p>La struttura chimica degli stabilizzanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guar, ✓ Carruba, ✓ Carragenina, ✓ CarbossiMetilCellulosa, ✓ Alginato di Sodio, ✓ Gomma Xantano, ✓ Pectina, ✓ Gelatina
<p>Le Fibre: come sono fatte, da dove vengono e che funzione hanno nel gelato</p>	<p>Effetto dei grassi sul gelato</p>	<p>Percentuali di utilizzo nel gelato</p>
<p>PAC e POD Punto di congelamento La spatolabilità del gelato</p>	<p>Omogeneizzazione ed Emulsione</p>	<p>Il meccanismo di azione degli stabilizzanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ nella miscela del gelato, ✓ in fase di produzione del gelato ✓ in fase di conservazione ✓ in fase di degustazione
<p>Conservazione del gelato: tecniche di abbattimento</p>	<p>Allergie e Intolleranze</p>	<p>La pastorizzazione e la maturazione</p>
<p>Il gelato Vegano, preparato in diretta e assaggiato.</p>	<p>La struttura chimica delle proteine,</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Proteine del latte, ✓ Proteine vegetali 	<p>La struttura chimica degli emulsionanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Monogliceridi ✓ Digliceridi ✓ Sucresteri ✓ Lecitina
<p>Dolcificanti Artificiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Stevia, ✓ Sacarina, ✓ Aspartame, ✓ Sucralosio, ✓ Acesulfame K, ✓ Ciclamato 	<p>Diversità tra</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Caseinato ✓ Proteine del siero <p>E il loro effetto sul gelato</p>	<p>Il comportamento degli emulsionanti e loro diversità di utilizzo</p>

Ma non solo teoria!

Con l'aiuto di un mantecatore toccheremo con mano quanto visto in teoria.

Al termine della giornata avrai tante di quelle informazioni pratiche che sarà come avessi passato 2 settimane a fare delle prove.