



Che differenza c'è tra un allergico e un intollerante?

Quali zuccheri rendono il gelato spatolabile?

Il lattosio è così determinante nella bilanciatura o possiamo ignorarlo?

È vero che l'abbattimento mantiene il gelato più spatolabile e permette di lavorare meno?

Vorresti avere due dritte sul gelato vegano?

➤ Un corso dedicato a chi ha già fatto tanti altri corsi e alcune risposte non lo hanno convinto del tutto.

➤ Dedicato a chi si è appena avventurato nel mondo del gelato e vorrebbe ricevere informazioni indipendenti da aziende di macchine e semilavorati.

➤ Un corso dove il solo protagonista è il gelato e la sua tecnologia produttiva.

Tecnologia del gelato

Il corso si sviluppa su 3 giorni, si può frequentare solo il primo, oppure il primo e il secondo, oppure solo il terzo a seconda delle tue esigenze. Per maggiori informazioni consulta il sito www.paolocappellini.it

1°giorno zuccheri e spatolabilità

2°giorno grassi, proteine e allergie

3°giorno stabilizzanti ed emulsionanti



Paolo Cappellini

Laureato in Chimica nel 1992 consegue il dottorato in Biologia nel 1997 presso l'**Università di Bologna**. Dal 1998 al 2003 tecnologo alimentare per settore gelateria e pasticceria per la **Carpigiani**. Nel 2004 si trasferisce in **Giappone** dove è responsabile della locale Gelato University e si occupa di formazione sul gelato per il Sud Est Asiatico. Nel 2008 conclude l'esperienza giapponese, nel 2009 diventa agente commerciale IRINOX, docente presso la **CastAlimenti** di Brescia e la Chocolate Academy **Callebaut**. Dal 2012 è libero professionista e consulente gelateria e pasticceria. Autore di molteplici articoli sulla rivista Punto IT.



24-26 Novembre 2015

Orario 9-13 14-17

Via Kennedy 15,

Jerago con Orago (VA)

TEL: 0331 217974

mail@tgcsas.com

PS: Vuoi scoprire se questo corso ti serve veramente? Vai sul sito www.paolocappellini.it rispondi al questionario e controlla il tuo punteggio. Passerai 10 minuti molto divertenti.



Tecnologia del Gelato

Il corso si articola su **3 giornate**, indipendenti l'una dall'altra. Questo formato è stato sviluppato per venire incontro alle moderne esigenze di flessibilità che difficilmente permettono di avere 3 intere giornate a disposizione.

Per cui se ti interessano gli **stabilizzanti** o vuoi conoscere la verità sugli **emulsionanti**, iscriviti solo alla **terza giornata**. Ad inizio giornata ti verranno dati tutti gli strumenti necessari per comprendere appieno quello che verrà spiegato e alla fine potrai dichiarare soddisfatto "ah... adesso ho capito!".

Se sempre più spesso la parola **vegano** viene pronunciata nella tua gelateria, il **primo giorno** realizzerai come puoi accontentare una parte crescente di clientela che vuole il **fior di latte** senza **panna** e senza **latte**.

La **seconda giornata** parleremo di **grassi, proteine, allergie e intolleranze**. Usando un linguaggio facilmente comprensibile anche se useremo termini scientifico.

... ma c'è di più!

Chi investe 3 giorni nella propria formazione merita di essere premiato e di continuare ad approfondire quello che ha appena appreso.

In omaggio il libro

"4 passi nella chimica del gelato"

del costo di 39,90€.

L'elemento innovativo del corso (e del libro) è l'approccio completamente nuovo alla materia. I fenomeni vengono spiegati dal punti di vista chimico (*brutta parola, sono d'accordo*) che diventa subito appassionante se si capisce e ci si diverte

e non finisce qui...

Per ogni giornata viene consegnata una dispensa a colori con il materiale proiettato.

Se quanto hai letto ti ha incuriosito iscriviti direttamente dal sito www.paolocappellini.it troverai gli orari e le modalità di pagamento. Prezzi IVA esclusa.

- 1 GIORNATA 250€
- 2 GIORNATE 450 €
- 3 GIORNATE 570 € + libro in omaggio + Diploma di Partecipazione.

**SCONTI DEL
50%**

*Per i collaboratori della tua gelateria prezzo speciale di **285€** a testa per l'intero corso di 3 giorni*

*Se hai già partecipato al corso e desideri rifrequentarlo per rinfrescarti le idee **285€***

*Se vuoi rifrequentarlo e coinvolgi un collega, per lui prezzo pieno, ma per te solo **100€***

Al pranzo ci pensiamo noi con un rinfresco a buffet.





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.