



*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](http://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.

19-21 Ottobre 2015

Orario 9-13 14-17

via Colombo, 30 Sambuceto  
di San Giovanni Teatino (CH)

Tel. 085.4461510

[info@tilm.it](mailto:info@tilm.it)

**ATILM**  
**ARREDAMENTI**

PS: Vuoi scoprire se questo corso ti serve veramente? Vai sul sito [www.paolocappellini.it](http://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](http://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"> <li>✓ Saccarosio,</li> <li>✓ Destrosio,</li> <li>✓ Sciroppo di glucosio,</li> <li>✓ Maltodestrine,</li> <li>✓ Zucchero invertito,</li> <li>✓ Fruttosio,</li> <li>✓ Trealosio,</li> <li>✓ Maltitolo,</li> <li>✓ Sorbitolo,</li> <li>✓ Eritritolo</li> <li>✓ Inulina (sì, è uno zucchero)</li> </ul>	<p>La struttura chimica dei grassi,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grassi vegetali</li> <li>✓ Grassi animali</li> <li>✓ Grassi saturi, insaturi e idrogenati,</li> <li>✓ Grassi trans (come sono fatti)</li> </ul>	<p>La struttura chimica degli stabilizzanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Guar,</li> <li>✓ Carruba,</li> <li>✓ Carragenina,</li> <li>✓ CarbossiMetilCellulosa,</li> <li>✓ Alginato di Sodio,</li> <li>✓ Gomma Xantano,</li> <li>✓ Pectina,</li> <li>✓ Gelatina</li> </ul>
<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"> <li>✓ nella miscela del gelato,</li> <li>✓ in fase di produzione del gelato</li> <li>✓ in fase di conservazione</li> <li>✓ in fase di degustazione</li> </ul>
<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"> <li>✓ Proteine del latte,</li> <li>✓ Proteine vegetali</li> </ul>	<p>La struttura chimica degli emulsionanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Monogliceridi</li> <li>✓ Digliceridi</li> <li>✓ Sucresteri</li> <li>✓ Lecitina</li> </ul>
<p>Dolcificanti Artificiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Stevia,</li> <li>✓ Sacarina,</li> <li>✓ Aspartame,</li> <li>✓ Sucralosio,</li> <li>✓ Acesulfame K,</li> <li>✓ Ciclamato</li> </ul>	<p>Diversità tra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caseinato</li> <li>✓ Proteine del siero</li> </ul> <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.