



Daten: Montag, 28. Februar und Dienstag, 01. März 2022  
**Gelato-Basis-Seminar (Einsteiger)**

Mittwoch, 02. März und Donnerstag, 03. März 2022  
**Gelato-Superiore-Seminar (Fortgeschritten)**

Ort: Fachschule Richemont, Luzern

Dauer: 9:00 – 17:30 Uhr

Kosten: CHF 290.00 pro Person und Kurs  
 inkl. Dokumentation, Rohstoffe, 2 Mittagessen und Zertifikat

Teilnehmer: Mind. 10 Teilnehmer\*innen

Inhalt: **Schwerpunkte Gelato-Basis-Seminar:**

- Maschinen vom Pasteurisierer bis zum Schockfroster werden gezeigt und die praktischen Nutzen vorgestellt.
- Es werden die Inhaltsstoffe der verwendeten Rohstoffe gezeigt und die Möglichkeit diese Rohstoffe, im richtigen Mass und Verhältnis, in einer Glacerezeptur einzusetzen.
- Milcheisbilanzierung / Fruchteisbilanzierung:  
 Sie erlernen die Möglichkeit selbst Rezepturen zu erarbeiten, mit Zutaten und Rohstoffen ohne Convenience-Produkte und Aromastoffe
- Praktische Herstellung und Degustation verschiedener Glacesorten
- Fragen und Zertifikatsverleihung

**Schwerpunkte Gelato-Superiore-Seminar:**

- Wiederholungen, Rohstoffkunde
- Intensivierung Rezeptberechnung mit PAC Berechnung (Bilanzierung)
- Rezepturen, Laktose frei, Gluten frei und Zuckerfrei
- Fruchteis mit Zuckersirup ohne und mit Bindung
- Übungen zur Eisrezepturberechnung (Bilanzierung)
- Praktische Herstellung und Degustation verschiedener Glacesorten
- Fragen und Zertifikatsverleihung

**Der Kurs findet unter Einhaltung der 2G-Regel statt.**

Ich melde mich an für:

**Gelato-Basis-Seminar** (28. Februar und 01. März 2022)

**Gelato-Superiore-Seminar** (02. März und 03. März 2022)

Firma: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

**Anmeldungen** per E-Mail an [direct@pitec.ch](mailto:direct@pitec.ch)