



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