

Carpigiani in der Fachschule Richemont

Glace-Kurse 2019

Daten: Montag, 25. Februar und Dienstag, 26. Februar 2019
Gelato-Basis-Seminar (Einsteiger)
Mittwoch 27. Februar und Donnerstag, 28. Februar 2019
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 / max. 20 Teilnehmer

- 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-Superior-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

Kurs wird in deutscher Sprache geführt.



Ich melde mich an für:

- Gelato-Basis-Seminar (25. und 26. Februar 2019)
- Gelato-Superiore-Seminar (27. und 28. Februar 2019)

Kundennummer: _____

Firma: _____

Vorname: _____

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Save the date
17.- 20. März 2019

FBK 
FBK in Bern

Reservieren Sie bereits jetzt Ihr Ticket!
E-Mail: info@pitec.ch / Tel. 071 763 81 11

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.