

## SEMINARIO SUL GELATO

PERIODO: MESE DI MAGGIO 2017

MODULI DA 2 ORE (VENERDI' DALLE 9 .00 ALLE 11.00)

- Definizione di gelato artigianale e differenza tra gelato industriale e artigianale.  
Tecnologia del gelato industriale e del gelato artigianale. Breve storia del gelato.  
Macchine per gelato e per la conservazione del gelato.  
I sorbetti. Differenza tra sorbetto, gelato e granita.  
I metodi di controllo del gelato: overrun, melt-down, durezza. La valutazione sensoriale del gelato (2 ORE) **12 maggio 2017 dalle 9 alle 11**
- La struttura del gelato  
Relazione tra composizione del gelato e struttura  
La formulazione del gelato: I macro-ingredienti ( in particolare gli zuccheri) e i micro-ingredienti, in particolare stabilizzanti ed emulsionanti.  
Ingredienti innovativi (2 ore) **19 maggio 2017 dalle 9 alle 11**
- Il processo di produzione del gelato. La cinetica del congelamento, Come si calcola il punto di congelamento di una soluzione. L'importanza del punto di congelamento per la definizione della struttura del gelato. Relazione tra formulazione e congelamento. (2 ore) **26 maggio 2017 dalle 9 alle 11**
- Preparazione e produzione di gelato (laboratorio) (3 MODULI , dalle 9 alle 12 , con gruppi di 5 persone per volta)