

TECNOLOGIA DEL GELATO

In 3 giorni parleremo di...

- Le fibre nel gelato,
- Gelato a basso indice glicemico
- Zuccheri e Proteine
- PAC relativo, totale e assoluto
- Eritritolo, la nuova star della gelateria



Il corso si articola su **3 giornate**.

Tutti voglio usare le fibre e noi vedremo praticamente come usare le fibre nel gelato.

Faremo anche del gelato a **basso indice glicemico** per la clientela che non ama gli zuccheri.

Se ti interessa il gelato **vegano** vedremo le proteine di pisello e di patata e come utilizzarle.

Per cui se ti interessano gli **stabilizzanti** o vuoi conoscere la verità sugli **emulsionanti**, dovrai aspettare il terzo giorno e alla fine potrai dichiarare soddisfatto "ah...adesso ho capito!".

Ovviamente parleremo anche di bilanciatura e dei suoi limiti, del potere dolcificante degli zuccheri, della maturazione e capiremo il vero effetto degli emulsionanti sul gelato, servono o no?

...di come si fa ad allungare la vita del gelato e scoprirai che ci sono tecniche di lavoro, ma anche ingredienti che ti permettono di avere un gelato che "dura di più".

Vai sul sito www.paolocappellini.it e scopri se il corso fa per te, puoi fare il test !

- **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.
- **Dedicato** a chi vorrebbe una conoscenza scientifica (ma non noiosa) del gelato e della sua tecnologia produttiva.



PAOLO CAPPELLINI

Si laurea in Chimica nel 1992 a Bologna e nel 1998 consegue il dottorato di ricerca in Biologia e fisiologia cellulare. Nello stesso anno viene assunto presso Carpigiani come formatore. Dal 1998 al 2004 si occupa di formazione, risoluzione di problemi e fiere per la sede centrale di Bologna.

Dal 2004 fino al 2008 ricopre la doppia veste di istruttore Gelato University e responsabile marketing presso la filiale Carpigiani del Giappone. Nel 2008 rientra in Italia e dal 2009 al 2012 lavora come agente Irinox. Dal 2010 al 2019 è docente presso la CastAlimenti. La passione per il gelato lo porta a collaborare con le maggiori testate di settore, PuntoIT e Il Gelatiere Italiano e nel 2012 diventa giornalista pubblicista.

Nel 2014 pubblica il suo primo libro 4 passi nella chimica del gelato.

Consulente internazionale, ha tenuto corsi in più di 15 Paesi in tutto il mondo e ha collaborato con Callebaut e Unilever.

- 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?

1° giorno	
Saccarosio	Saccarina
Destrosio	Aspartame
Sciroppo di glucosio	Sucralosio
Maltodestrine	Acesulfame K
Zucchero invertito	Ciclammato
Fruttosio	Inulina
Trealosio	Fibra di bambù
Maltitolo	Fibra di baobab
Sorbitolo	Polidestrosio
Eritritolo	Fibra di glucosio
Stevia	

2° giorno	
PAC relativo totale e assoluto	Grassi animali
Punto di congelamento	Grassi saturi, insaturi
Bilanciatura	Proteine del latte
La spatolabilità del gelato	Proteine di patata
Aria nel gelato	Proteina del pisello
Grassi vegetali	

3° giorno	
Guar	Xantano
Carruba	Monogliceridi
Carragenina	Digliceridi
CarbossiMetilCellulosa	Sucresteri
Alginato di Sodio	Lecitina

E poi tutte le domande che girano sul web, tutte quelle avresti sempre voluto fare ma non hai mai osato,
 ...e tutte le domande che hai fatto, ma di cui non hai capito la risposta !

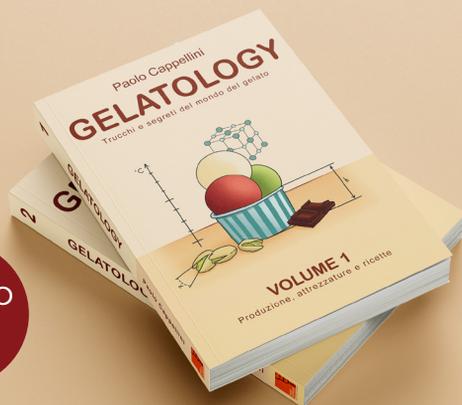
Chi investe 3 giorni nella propria formazione merita di essere premiato e di continuare ad approfondire quello che ha appena appreso.

Potrai acquistare il libro

GELATOLOGY

A soli **57 €** invece che 107 €.

SCONTO
50€



COSTO 597 € + IVA

**INFORMAZIONI
LUOGO**

DATA

ORARI: 9-13 / 14-17.30

ISCRIZIONI:

hai due modi per iscriverti

- Attraverso la persona che ti ha dato questo invito
- Online sul sito www.paolocappellini.it

L'iscrizione si considera effettuata a seguito del versamento di un acconto o di saldo per le iscrizioni online. Non è previsto servizio catering per la pausa pranzo.

**20
POSTI**