



Kursbeschreibung

Grundlagenkurs Gelato & Sorbet

Der Grundkurs Gelato richtet sich an alle Teilnehmer, die bisher wenig bis keine Erfahrung mit der Produktion von Gelato haben und bietet eine solide Einführung in den Herstellungsprozess des handwerklichen Gelatos. Ob Quereinsteiger oder Branchenkenner, dieser Kurs eignet sich für all diejenigen

Das werden Sie in unserem Kurs lernen*:

- Theoretische Einführung in die Grundlagen der Eisproduktion
 - Definition von handwerklich hergestelltem Gelato
 - Rohstoffkunde
 - Physikalische Eigenschaften
 - Richtiges Bilanzieren von Rezepten (in Kombination mit dem Fortgeschrittenenkurs)
- Einführung in die Benutzung und Reinigung verschiedener Maschinentypen (Eismaschine & Pasteurisatoren)
- Einführung in das korrekte Auswiegen und Mischen der einzelnen Zutaten
- Pasteurisieren
- Herstellung mehrerer Basen um Unterschiede zu erschmecken
- Herstellung verschiedener Grundsorten, wie Amarena-Kirsch, Vanille, Stracciatella, Joghurt oder Schokolade
- Herstellung verschiedener Sorbets, wie Waldbeere oder Zitrone
- Verwendung unserer verschiedenen Arabeschi®, Saucen und Toppings
- Herstellung selbstgemachter Dekorationen für Eisbecher und Eisbehälter
- Gemeinsame Verkostung

Enthalten in unserem Kurs sind alle benötigten Materialien, Verpflegung während der Mittagspause, Getränke, Kaffee, ein Teilnahmezertifikat nach Abschluss des Kurses und einer kleinen Aufmerksamkeit des Hauses bei Abreise.

Kursdauer: 2 Tage

Kurszeiten: 9-17 Uhr



Auch hier gilt, unser Team begleitet die Teilnehmer bei jedem Arbeitsschritt, sodass direkte Fragen an den Dozenten gestellt und direkt beantwortet werden können.

*Bitte beachten Sie, dass wir in unseren Kursen vornehmlich mit PreGel Produkten arbeiten.

Das ITC Team freut sich auf Sie!



Andrea Pozzobon



Caroline Klee



Max Borkmann



Tina Trausner



Valerio Baracco