

FECHAS: 25 y 26 de NOVIEMBRE 2019.

HORARIO: de 09:00h a 14:00h. Teoría.

HORARIO: de 16:00h a 18:00h. Práctica.

OBJETIVO FORMATIVO:

Aprender a crear recetas de los helados de chocolate en general, como los relacionados con el cacao, las coberturas, con sabores añadidos, etc. con criterios de calidad.

DIRIGIDO A:

Profesionales de la restauración, pastelería **con o sin conocimiento sobre el helado y heladeros** que quieran mejorar la calidad de sus helados de chocolate.

PROGRAMA:

Primer día:

- Repaso del primer día de la Introducción a la tecnología del helado artesano.
- Análisis de los procesos de elaboración del helado.
- Estudio de las funciones de los diferentes ingredientes en el helado.
- Estudio de los diferentes ingredientes que participan en el punto de congelación y en el dulzor de un helado, para poder desarrollar el helado en cada situación, vitrinas de helado, restauración, etc.
- Prácticas de analíticas de recetas de helado.

Segundo día:

- Aprender a crear recetas con un sistema muy sencillo creado por Carlos Arribas.
- Elaboración y degustación de diferentes clases de helados de chocolate.
- Crear, elaborar y degustar helados de chocolate a propuesta de los asistentes.

PLAZAS: Limitadas a un máximo de 12 asistentes.

PRECIO: 750,00 €

DESCUENTOS: Los alumnos que hayan participado en cursos de Carlos Arribas desde Enero de 2012 obtendrán un descuento del 10% en este curso.

LUGAR: Escuela de heladería CA, (Paseo marítimo esquina Higer Kalea, 20800 Zarautz (Guipúzcoa)).

