

FECHAS: 13, 14, 15, 16 y 17 de febrero 2023

HORARIO: de 08:00h a 16:00h.

OBJETIVO FORMATIVO:

Aprender a analizar las recetas de helado artesano para crearlas con criterios de calidad.

Es el curso por excelencia donde se tocan prácticamente todos los temas de los monográficos, con una atención más personalizada.

Es un curso donde prima la teoría y donde cada alumno conseguirá crear y elaborar la receta que desee por muy complicada que le parezca al principio.

DIRIGIDO A:

Personas **con o sin conocimiento sobre el helado artesano** y heladeros que quieran mejorar la calidad de sus helados artesanos, sin depender de los productos pre elaborados.

PROGRAMA:

Lunes:

- 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.
- Análisis de los diferentes defectos en el helado, para su posterior corrección.

Martes:

- Desarrollo y creación de recetas de sorbetes, entre todos aplicando el paso a paso desarrollado por Carlos Arribas.

Miércoles:

- Desarrollo y creación de recetas de helados de crema, mantecado, yogur, frutos secos, etc. entre todos aplicando el paso a paso desarrollado por Carlos Arribas.

Jueves:

- . Desarrollo y elaboración de recetas de helados de chocolates entre todos aplicando el paso a paso desarrollado por Carlos Arribas.

Viernes:

- Cada alumno asistente creará las recetas de los helados que más complicados le parezca.
- Mesa redonda entre los asistentes

PLAZAS: Limitadas a un máximo de 6 asistentes.

PRECIO: 2.000,00 €.

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, (Abendaño kalea 13, nave 5 CP 20800 Zarautz (Guipúzcoa)).

