



# C.A.P.A.C.

Politecnico del Commercio e del Turismo  
Fondazione con sede legale in Viale Murillo 17 – 20149 Milano



Accreditamento n° 125089/2008  
Sistema di qualità certificato a norma UNI EN 9001:2008 (EA37 e EA38F)  
Bilancio certificato da RIA GRANT THORNTON S.P.A.  
Codice etico D. Lgs 231/2001

## CORSO DI GELATERIA

### PROGRAMMA DEL CORSO

- Bilanciamento delle ricette
- Produzione: Pastorizzazione, mantecazione, abbattimento, conservazione, gelati base crema, cioccolati e base frutta
- Le forme del Gelato:
  - Torte gelato con base biscuit colorati, nappage e decori in zucchero tirato, decori in cioccolato (il temperaggio manuale del cioccolato)
  - Bon bon, gelato su stecco, mini coni
  - La frutta intagliata e ripiena
  - Nido di cioccolato e paglia in cioccolato con uovo di Pasqua farcito di gelato
  - Il cestino di croccante
  - Composizione coppe gelato decorate con zucchero tirato, decori in cioccolato e frutta intagliata
- Studio degli ingredienti: Utilizzo, funzione e conservazione

**FREQUENZA:** 8 lezioni - lunedì e martedì dalle 19.00 alle 22.00

**TASSA DI ISCRIZIONE:** € 350 + IVA (da versare su c/c postale n. 27430248 intestato al CAPAC oppure presso la nostra segreteria - piano terra – con Bancomat o carta di credito. NON SI ACCETTANO CONTANTI, NE' ASSEgni)

**CORREDO:** all'avvio del corso i partecipanti verranno dotati di un grembiule personalizzato CAPAC e di una bandana.

Ente promotore: CAPAC

**Durata:** 24 ore

**Attestazione rilasciata:** al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione

### Requisiti di/Condizioni per l'accesso:

- Maggiore età
- Capacità di espressione e di comprensione orale e scritta della lingua italiana
- Permesso di soggiorno

**INFO E CONTATTI:** 02/40305325 - 02/40305238 - 02/40305223

Email: maria.restelli@capac.it; lucia.ippolito@capac.it



Centralino: 02.40305.300  
Cod. Fisc./P.IVA 00947150157  
[www.capac.it](http://www.capac.it) – [segreteria.direzione@capac.it](mailto:segreteria.direzione@capac.it)