

Profesores de prácticas del Curso de Experto Universitario en Elaboración artesanal de helados

Enrique Coloma Garrigós

Pablo Galiana Masià

CURSO

“EL HELADO ARTESANO”

“NIVEL AVANZADO”

(Con prácticas de elaboración)

FECHA 10, 11, 12, 13, y 14 de Febrero de 2.014

HORARIO : DE 10 a 14 y de 16 a 19

(Viernes de 14:30 h a 18 h, comida de despedida con mesa redonda)

LUGAR : Aula de ANHCEA en Jijona (Alicante)

NUMERO MAXIMO DE ALUMNOS : 12

PRECIO Socio ANHCEA : 900 €

PRECIO NO Socio ANHCEA : 1100 €

ALUMNO OBJETIVO

Profesionales de la heladería, pastelería y restauración con conocimientos en la elaboración artesanal de helados, y en el sistema de equilibrado de fórmulas. Interesados en mejorar y perfeccionar sus formulas, desarrollar nuevos y modernos sabores.

BREVE DESCRIPCION DEL CURSO

Curso esencialmente práctico donde los alumnos trabajarán en helados complejos, deconstrucciones heladas e inclusiones para helados (*Toppings, Variegatos de frutas, Nutella de Chocolate, Nutella de Pistacho, Nutella de Cacahuete*) para utilizar en sus elaboraciones.

Las recetas que se desarrollen se elaboraran y degustaran por los alumnos.

Curso destinado a profesionales interesados en **profundizar en la elaboración de helados artesanos .**

QUE HAREMOS

- Analizaremos fichas técnicas de ingredientes simples y complejos para sacar los valores que nos interesan para realizar el equilibrado de recetas.
- Estudio de los Azúcares en heladería en profundidad. Dulzor y poder anticongelante. Cuando utilizarlos y porqué.
- Helados Compuestos : Ejemplo :Tarta Sacher, Tiramisú, Nutella, Lemon Pie, Tarta San Marcos, Tarta de Manzana, Cheesecake, Brownie Blanco
- Helados de Frutos Secos y Turrón. (Deconstrucción de un helado de Turrón).Base blanca para frutos secos.
- Helados de chocolate con frutas y frutos secos (chocolate con frambuesa, con mango-pasión, con pistacho, con cacahuetes)
- Helados sin lactosa.
- Helados Salados Ejemplo: Queso de cabra, Queso Azul, Gazpacho,
- Sorbetes.
- Teoría y práctica de los helados realizados con **Base Blanca**. Desarrollaremos varias bases blancas que servirán para muchos sabores, sin necesidad de realizar un pasteurizador entero de un mismo sabor. (Sirve para principio y fin de temporada, si no se quiere hacer mucha producción o si no tenemos excesivo espacio de almacenamiento o queremos fabricar al día)
- Teoría y práctica de los sorbetes realizados con un **Jarabe para sorbetes neutro**. Servirá para todos los sorbetes de frutas.
- Variegatos naturales para interior de helados, Toppings para decoración.
- Nutellas de diferentes frutos secos y chocolates. Equilibrado y conservación.

Se enseñarán las técnicas adecuadas para desarrollar cualquier tipo de helado que se le ocurra al alumno.