

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

**Pablo Galiana Masià
Enrique Coloma Garrigós**

**CURSO
“EL HELADO ARTESANO”**

Iniciación

(Con prácticas de elaboración)

FECHA 11, 12, 13, 14 y 15 de Noviembre de 2.013

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 ningún o pocos conocimientos en la elaboración artesanal de helados, interesados en aprender de forma racional a elaborar helados artesanos.

BREVE DESCRIPCION DEL CURSO

En este curso aprenderá a utilizar los ingredientes más utilizados en la elaboración de helados, así como a formular con ordenador sus propias recetas.

Las recetas que se desarrollen se elaborarán y degustarán por los alumnos.

Curso destinado a personas interesadas en acercarse a la heladería artesana que quieran aprender a desarrollar helados artesanos en su heladería, pastelería o restaurante.

Durante el curso se realizarán elaboraciones tradicionales de helados artesanos.

El Alumno al acabar el curso se llevará un recetario de 25 fórmulas probadas en el curso y el programa GelatMix de equilibrado de fórmulas. (incluida una licencia en el curso)

PROGRAMA

Lunes

- Evolución de los helados
- Estudio de la composición de los helados
- Descripción de los ingredientes básicos en los helados. Propiedades, composición y características principales.
- Desarrollo de recetas de helado mediante tablas analíticas de equilibrado de helados.
- Desarrollo de recetas de helado mediante ordenador.
- Descripción de la maquinaria necesaria y del proceso de elaboración .

Martes

- Desarrollo de recetas de helados de crema (mantecado, crema catalana, vainilla), lácteos (leche merengada, nata, stracciatella.)

Miércoles

- Desarrollo de recetas de helados de chocolates y frutos secos (giandujas, chocolate con frutas y frutos secos (avellana, pistacho, turrón)

Jueves

- Desarrollo de recetas de helados de frutas (fresa, coco, plátano) y sorbetes (frambuesa, mango, naranja)

Viernes

- Desarrollo de recetas a petición de los alumnos.

Gran parte de las recetas se elaborarán con maquinaria profesional y se degustarán por los alumnos. Se requiere ropa de trabajo, chaquetilla o bata. Calculadora y ordenador portátil, a ser posible con Access instalado..