



Corso di pasticceria e gastronomia con la macchina Cattabriga Multichef

Il Maestro **Francesco Elmi** dell'Accademia Italiana di pasticceria sarà felice di condividere la Sua esperienza su una gamma molto ampia di prodotti, partendo dalle creme pasticcere passando alle marmellate, alle bavaresi, alla pasta per bignè e finendo con le creme salate.

Una pasticceria di Alta Qualità, costante nel tempo nel rispetto delle più severe normative igieniche?

La risposta è Multichef di Cattabriga: la macchina che Vi consente di razionalizzare il lavoro ampliando la gamma dei VOSTRI prodotti e contenere il costo del personale qualificato

eliminando molte lavorazioni manuali, per dedicare più tempo alla gestione del locale. Grazie alla possibilità di produrre anche gelato con la stessa macchina Multichef, mostrerà poi la preparazione di torte composte, comprese le torte gelato, per aiutarvi a destagionalizzare la Vostra proposta.

Vi attendiamo quindi, per un incontro che si propone di stuzzicare la Vostra curiosità professionale.

Date di corsi previsti:

- 20 Novembre 2012;
- 26 Novembre 2012;
- 18 Febbraio 2013;
- 25 Febbraio 2013.



Il Gelato di una volta: tradizione ed innovazione nel mondo della gelateria artigianale italiana. Corso baseico di gelateria.

Per fare un buon gelato artigianale esistono regole che vengono applicate nella maggior parte delle scuole di formazione professionale. Per fare un gelato artigianale di altissima qualità, superando le normali metodologie, ci vuole qualcosa di più. GelAteneo vuole rispondere a tale esigenza già dalle basi.

Il corso è indirizzato a coloro i quali vogliono intraprendere un'attività partendo con una marcia in più.

Docente: **Giacomo Schiavon**

Date di corsi previsti:

- 16-17-18 Ottobre 2012;
- 12-13-14 Febbraio 2013.



Conoscere le basi per poterle superare. Si può fare un gelato sbilanciato?

Corso avanzato di gelateria.

Fare un gelato di alta qualità può non essere l'obiettivo finale di un professionista. C'è chi vuole raggiungere l'eccellenza e per farlo è necessario superare i limiti imposti dalle regole del conformismo. Questo incontro porterà al superamento delle tecniche di bilanciamento attraverso la realizzazione di prodotti personalizzati e fuori dagli schemi.

Il corso è indirizzato a gelatieri professionisti alla ricerca del perfezionamento delle loro tecniche produttive per raggiungere l'eccellenza.

Docente: **Giacomo Schiavon**

Date di corsi previste:

- 19-20-21 Marzo 2013.



Italian Gelato: innovation and tradition in the world of handmade Gelato.

Three days of topics and hands-on experience in the world of the Italian way to produce handmade high quality gelato.

The course is for the beginners and aspiring gelato makers with no knowledge of the gelato production. The main objective is to introduce to the gelato world with a professional attitude in order to produce high quality products.

The course will be held in English language

Teachers: **Maurizio Paci** and **Giacomo Schiavon**

Dates of the course:

- Date to define