

HELADERÍA PROFESIONAL



Área: Hostelería
Modalidad: Presencial
Duración: 14 h
Precio: 182.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

El objetivo del curso es ofrecer al alumno los conocimientos teóricos indispensables para elaborar helados de calidad superior y realizar prácticas con todas las técnicas y maquinaria de última generación.

Tras participar en este curso, es posible dar con seguridad pasos en el mundo de la heladería artesanal con los conocimientos y experiencia adecuada.

CONTENIDOS

1.1. DEFINICION:

HELADERIA.- Sorbete.

Helado

Crema blanca.

Mantecado

Biscuit

1.2. MODELOSDENEGOCIO:OFERTAHELADERA

HELADOINDUSTRIAL.

HELADOARTESANAL.

- ElheladoKm.0.

- Heladocreativo.

- Heladocomercial.

- Heladogastronómico.

- Ultimastendencias: Heladeríaparaintolerancias.

1.3. LAVITRINA:- Temperaturasdeservicio.

- Reposiciónygestióndelacubeta.

- Tubosdeglicol.

- Colocaciónyestructuradelaoferta.

1.4. SERVICIOYPRESENTACIÓN:

- Palaocuchara.

- Barquillos,vasos,copasyplatos.

- Envaseparaventaexterna.

2.1INGREDIENTES:

- Elaire.

- ELagua.

- Lagrasa.

- Losazucares.POD.PAC.Sacarosa.Dextrosa.Glucosa.

BY URBIOLA

- Neutro(estabilizantes+emulsionantes).
- Yemadehuevo.

2.2.RECETARIO:

Elaboracióndeochorecetas,basadasenestructurasdeingredientesdiferentessorbetesdefruta,heladoscongrasa,heladosconbasedealcoholes, interpretacióndepostresclásicos,creativosyheladoscomerciales.

- Sorbetedelimón.
- Sorbetedeframbuesa.
- Heladodelechemerengada.- HeladodeCremacatalana.
- Tiramisú.
- Galleta.
- Mojito.
- Chocolate.