

PACCHETTO CONSULENZA GELATERIA E PASTICCERIA NATURALE



Consulenza nell'ambito della Pasticceria salutistica, idonea per chi ha fatto una scelta di sana alimentazione e per le più comuni intolleranze alimentari, mediante l'individuazione di un nuovo parco ingredienti idoneo per la produzione di impasti di base alternativi.

- Introduzione alle materie prime convenzionali e non convenzionali (farine di cereali alternativi, zuccheri naturali, grassi vegetali di alta qualità, alternative vegetali ai latticini)
- Impasti di base classici e alternativi (senza uova, senza glutine, senza latticini)
- Formazione del personale
- Sviluppo prodotti specifici in base alle esigenze



Consulenza di Gelateria Naturale rivolta a tutte quelle persone che vogliono approcciarsi al mondo del gelato o ad attività di ristorazione che puntano ad offrire ai propri clienti un prodotto Buono, Sano e Naturale.

- Teoria del Gelato Naturale e studio delle materie prime fondamentali.
- Metodo di bilanciamento delle ricette per creme e sorbetti di frutta
- Realizzazione pratica di creme e sorbetti di frutta
- Stesura ricettario del corso Base
- Formazione del personale e tecniche di vendita

Per informazioni e preventivi: info@barbarasilanus.net - info@adelgelateria.it