

## DIA 1 (6 horas) - TEORÍA

### 1º DEFINICIÓN E HISTORIA DEL HELADO

### 2º ELEMENTOS BÁSICOS DE UN HELADO (Definición, familias y sustitutos)

- Agua (importancia y porcentajes necesarios)
- Aire (fundamentos y como se incorpora)
- LPD
- MG
- Neutros (estabilizantes y emulsionantes naturales y modificados)
- Azúcares

### 3º CLASIFICACIÓN DE HELADERÍA TRADICIONAL

- Helados Mantecados
- Helados de Base Blanca
- Sorbetes y Sorbetes grasos

### 4º CLASIFICACIÓN DE HELADOS POR PRODUCCIÓN

- Vitrina
- Gastronómicos
- Soft
- Industriales

### 5º TIPOS DE MÁQUINAS DE HELADO

### 6º PROCESOS DE ELABORACIÓN

### 7º FORMULACIÓN DEL MIX

- Importancia de los ingredientes
- Formulas y tablas
- PAC
- POD
- Como formular con alcoholes
- Como calcular la materia grasa
- Puntos de congelación para conservación
- Puntos de congelación negativos

### 8º COMO CREAR NUEVAS COMBINACIONES GUSTATIVAS

### 9º LA IMPORTANCIA DEL SABOR

- Gusto • Aroma • Textura



## DIA 2 (6 horas) - RECETAS

### - TABLAS DE FORMULACIÓN

### - EJERCICIO DE FORMULACIÓN

### - RECETAS DE BASES DE HELADO

- Helado de base blanca infusionada
- Helado de yema
- Helado con alcohol
- Sorbete de frutas
- Sorbete con grasas
- Sorbete de infusión
- Helados de base de yogurt
- Helados con extracto natural
- Helados con Nitrógeno
- La importancia de la maduración del helado

### - RECETAS DE TOPPINGS PARA HELADO

- Toffee de infusión
- Caramelizados
- Fruta liofilizada impermeabilizada
- Azúcares saborizados (naturales)
- Merengues de sabor (naturales)
- Chocolate con formas a partir de moldes de silicón
- Escarchado de hojas y flores
- Desgranado nitro
- Fruta impregnada

### - MONTAJE/EMPLATADO & DEGUSTACIÓN

