

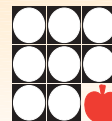
Modalità di partecipazione

- Il Corso si terrà presso la CAST ALIMENTI, Via Serenissima 5 - Brescia.
- La quota di partecipazione è di € 300,00 per i Soci AITA e di € 400,00 per i non Soci e comprende in quest'ultimo caso la quota associativa per il 2012.
- La quota comprende il materiale didattico, i coffee-break e il pranzo di lavoro.
- Per l'iscrizione gli interessati dovranno compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla via fax insieme alla quota di partecipazione entro il **15 OTTOBRE 2011** alla Segreteria Organizzativa.
- A tutti partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione
- Per ulteriori informazioni contattare:

Segreteria Organizzativa

Sede AITA - Emilia Romagna
Strada Farini, 31
43100 Parma
Tel. e Fax 0521 230507
e-mail: aita-nazionale@aita-nazionale.it
e-mail: aitaer@tin.it
www.aita-nazionale.it

Cast Alimenti
Via Serenissima, 5
25135 Brescia
Tel. 030 2350076
Fax 030 2350077
e-mail: info@castalimenti.it



AITA

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Corso di formazione



CREME E GELATINE

addensanti, stabilizzanti e gelificanti

Brescia, 21 ottobre 2011



Programma

Il corso verte sull'utilizzo degli addensanti/stabilizzanti nella preparazione pratica di creme e gelatine. Si produrranno pertanto diverse strutture reologiche, date appunto dalle diverse tipologie di addensanti, in funzione delle matrici utilizzate.

Orario 9-13 / 14,30-17,30:

- **ADDENSANTI, STABILIZZANTI E GELIFICANTI:**
Panoramica dei principali additivi e loro funzioni

CREME:

- Crema pasticceria:
preparazione tradizionale a caldo
preparazione istantanea a freddo
stabilità al congelamento/scongelo
stabilità alla cottura
- Budini (struttura parzialmente gelificata)
versione al cioccolato
versione alla frutta
- Creme caramél (struttura molto gelificata)
- Creme per farciture panettoni o merendine
stabili a temperatura ambiente
stabili alla cottura
- Mousse

■ GELATINE:

- Gelatine tradizionali a 72° Bx
solo zucchero, glucosio, aromi e coloranti
con aggiunta di frutta disidratata
con gusti neutri: caffè, liquirizia, menta
- Gelatine ad alto tenore di frutta 50-60%, a 72° Bx
- Gelatine di ricopertura
- Water jelly a 20°-30° Bx

Docenti:

Prof. Franco Antoniazzi, Università degli studi di Parma

Dott. Paolo Braga, Tate & Lyle - Bergamo

Scheda di adesione

(spedire via fax)

Desidero iscrivermi al Corso di formazione

CREME E GELATINE

addensanti, stabilizzanti e gelificanti

Brescia, 21 ottobre 2011

.....
Cognome e Nome

.....
Ente/Ditta

.....
Settore di attività

.....
Indirizzo

.....
CAP

.....
Città

.....
Tel.

.....
Fax

.....
e-mail

Socio AITA SI NO

Il suo indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato per scopi promozionali dell'attività della nostra Associazione. Ai sensi della legge 675/96 Art. 13 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei dati.

.....
Firma

Bonifico su BancaIntesa San Paolo- Milano
Codice IBAN IT89A030690949800011226171

assegno bancario non trasferibile intestato
Segreteria AITA

Barrare il relativo importo:

Euro 300,00- (soci)

Euro 400,00- (non soci)