



ESPECIALIZACION DE PALETAS CON LICOR Y PALETAS CON LECHE VEGETALES



**¿Piensas en
comprar la
maquinaria para
hacer paletas?
¿O ya la tienes?
Ahora debes
aprender nuevas
técnicas para
explotar al
máximo tu
inversión y
diferenciarte en
el mercado de los
helados.**



Gelat& Pops Center es un centro de desarrollo para heladeros emprendedores y profesionales que deseen innovar, fue creada después de múltiples solicitudes de clientes que además de las máquinas DPPM para fabricación de paletas, requieren una fundamentación teórica para desarrollo de sus helados.

Gelat& Pops Center dicta los cursos de paletería mexicana en su sede dentro de las instalaciones de DARTICO ofreciendo a sus clientes la oportunidad de incursionar y competir con calidad e innovación en el delicioso mundo de las paletas.



ESPECIALIZACION DE PALETAS CON LICOR Y PALETAS CON LECHE VEGETALES



Actualmente la heladería con Licor es una tendencia mundial, y permite ofrecer un producto como el helado en otros momentos de consumo como son reuniones sociales empresariales, lanzamientos de marca, cumpleaños, ferias, conciertos, fiestas nocturnas, bares, despedidas de solteros entre otros.

Es un producto diferenciado que al público encanta y puede dejar un buen margen de utilidad.

TEMAS DEL CURSO PALETAS CON LICOR

- Como influye el Alcohol en la fabricación de helados
- Como equilibrar una fórmula de Gelato alcohólico
- Como equilibrar un formula de sorbete alcohólico
- Diseño de fórmulas de cocteles de Gelato
- Diseño de fórmulas de cocteles de sorbetes
- Pon en práctica lo aprendido en paletas Gelato licor y sorbete licor
- Entrega de fórmulas para diferentes cocteles- paletas.



ESPECIALIZACION DE PALETAS CON LICOR Y PALETAS CON LECHE VEGETALES



Cada vez son las personas mayores que desarrollan intolerancia a la lactosa y dejan de consumir helados de crema, es importante tener este publico en cuenta en tu barra de helados, dando la oportunidad de tener algunos sabores que encantaran y te permitirá atender a todo tu público.

OBJETIVOS CURSO PALETAS PARA PERSONAS INTOLERANTES A LA LACTOSA Y RECETAS SIN LECHE O PRODUCTOS LACTEOS

- Introducción al helado de alta calidad sin leches
- Cómo reemplazar la leche con otras bebidas vegetales
- Cómo equilibrar un formula de gelato con leches vegetales e ingredientes grasos
- Como equilibrar una fórmula de gelato con leches vegetales e ingredientes dulces como frutas
- Recetas de gelato con bebidas de origen vegetal.
- Elaboración de gelato artesanal sin leche.
- Practica de paletas con leches vegetales
- Entrega de fórmulas.



ESPECIALIZACION DE PALETAS CON LICOR Y PALETAS CON LECHE VEGETALES

PRERREQUISITOS

- Manejo de la regla de 3
- Manejo Calculo de porcentajes
- Curso de palettería mexicana o de los temas vistos en el ese curso

PRACTICA

La práctica se realiza mediante la modalidad de taller, donde los estudiantes podrán interactuar con las diferentes etapas del proceso.

Paletas gelato licor

Paletas sorbete licor

Paletas con leches vegetales con ingredientes grasos

Paletas con leches vegetales con frutas

TIEMPO : 2 DÍAS

Horario : De 8:30 am a 5:30 pm

Incluye : Materiales para la práctica, refrigerio, material impreso con teoría y formulas, certificación del curso.

Valor por persona: 750.000.

Inscripción: se debe separar el cupo con la consignación del 50% en la cuenta Bancolombia ahorros 81534256469 cédula 38643537.

Cupos limitados: preguntar por fechas antes de realizar el pago



ESPECIALIZACION DE PALETAS CON LICOR Y PALETAS CON LECHE VEGETALES

Información: cel 316-5270927

Web: <http://www.dartico.com/cursos-de-paeteria/?v=42983b05e2f2>



<https://www.facebook.com/cursosdeheladeria/?ref=bookmarks>