

HELADOS ARTESANALES

Índice

Módulo 1

- ❖ Introducción.
- ❖ Definición del C.A.A.
- ❖ Historia del helado artesanal.
- ❖ Consumo de helado artesanal en Argentina.
- ❖ ¿Qué es un helado?
- ❖ Clasificación de los helados.
- ❖ Diferencias entre helados artesanales e industriales.
- ❖ Los sabores de helados más populares del mundo.
- ❖ Aspectos químicos.
- ❖ Clasificación según características e ingredientes.
- ❖ Proceso de elaboración.
- ❖ Diferentes tipos de helados.
- ❖ Recetario de helados al agua.
- ❖ Recetario de helados de leche, crema y yogurt.

Módulo 2

- ❖ Materias primas.
- ❖ Recetas.
- ❖ La leche y sus derivados.
- ❖ Los huevos y sus derivados.
- ❖ Importancia de la materia grasa.
- ❖ Importancia de los azúcares de tipo alimenticio.

- ❖ Miel.
- ❖ Cacao.
- ❖ Chocolate.
- ❖ Los insumos básicos.
- ❖ Función de los sólidos no grasos lácteos.
- ❖ Importancia de los estabilizantes y emulsificantes.

Módulo 3

- ❖ Procesos, tiempos y movimientos.
- ❖ Proceso de fabricación.
- ❖ Pasteurización.
- ❖ Homogenización.
- ❖ Maduración.
- ❖ Tipos de maduradores.
- ❖ Mantecación.
- ❖ Tipos de mantecadores.
- ❖ Endurecimiento del helado.
- ❖ Factores que afectan la congelación.
- ❖ Túneles de congelación.
- ❖ Temperaturas de conservación y exposición.
- ❖ Exhibidoras.
- ❖ Marketing aplicado a heladerías.
- ❖ Abrir una heladería.
- ❖ Análisis sensorial de helados.