Glaces artisanales à l’italienne : comprendre et maîtriser la "bilanciatura"

Un goût de Dolce Vita !



Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Cette formation propose une introduction complète à la fabrication de la glace à l'italienne artisanale (gelato), en combinant théorie et démonstration pratique. Les participants découvriront les bases scientifiques permettant d'obtenir une texture lisse, stable et savoureuse, notamment grâce au principe de "bilanciatura", méthode italienne d'équilibrage des recettes de glaces.

PROGRAMME :
Introduction à la glace artisanale
Les différentes familles de glaces et spécificités de la glace à l'italienne
Les ingrédients de base lait et matières grasses sucres solides du lait stabilisants
Principe de la "bilanciatura", équilibre des sucres, équilibre des matières grasses, rôle des solides totaux, impact sur la texture et la conservation
Fabrication d'une base de glace à l'italienne formulation d'une recette simple préparation du mélange maturation
Démonstration de production passage en machine analyse de la texture finale
Dégustation et discussion
Évaluation du produit et conseils d'adaptation des recettes

Notre formateur : Monsieur Laurent Fassino, artisan chocolatier labellisé, biscuitier et confiseur, est le fondateur de LA MAISON DU CACAO. Fort d'une expertise de plusieurs années, il transmet son savoir-faire à travers des formations techniques, accessibles et directement applicables, en alliant tradition et innovation dans le domaine de la glace artisanale, de la chocolaterie et de la biscuiterie. Également formateur au sein de l'EFP, son approche pédagogique met l'accent sur la maîtrise des gestes, la compréhension des matières premières et l'exigence de la finition, garantissant ainsi des résultats professionnels et esthétiques.

objectif

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les bases de la formulation d'une glace identifier les rôles des différents ingrédients
- Comprendre les principes de la "bilanciatura"
- Réaliser une base de glace à l'italienne équilibrée
- Reconnaître les critères d'une glace de qualité

Détails sur la formation:

Public cible

Professionnels glacier/pâtissier/chocolatier/confiseur/restaurateur ou amateur ayant des **connaissances culinaires avancées** et un matériel (sorbetière) semi professionnel ou professionnel.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 85 €

Durée: 3h00

Dates:
1 seule date cette année ! Ne la ratez pas !
• le 05-04-**2027**
Horaire : de 18h30 à 21h30
Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 8 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

SE MUNIR DE :
Une tenue professionnelle de cuisine PROPRE (chaussures de sécurité, pantalon et veste de cuisine, tablier, couvre-chef).
Le coût de la formation est à payer au comptant, à l'inscription.

Vous êtes apprenant ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.