

FORMULACIÓN DE HELADOS

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 03/04/2025 - 03/04/2025

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

- Introducción a los helados
 - La formulación
 - El equilibrio de la mezcla
 - Los sólidos: la materia grasa o la M.G.
 - Los sólidos: magros de leche
 - Los sólidos: Los neutros
 - La emulsión del helado
- Azúcares
 - El PAC
 - El POD
 - Tipos de azúcares más comunes en la formulación de helado
 - Los agentes de carga
- Helados de base blanca
 - Las proteínas
 - La lactosa
 - Sabores de helados de base blanca
 - Derivados Lácteos
 - Parámetros de un helado en 1 kg de mezcla I
 - Parámetros de un helado en 1 kg de mezcla II

- El proceso de elaboración
 - La mise en place
 - El cocinado de la base
 - El pasteurizado
 - La maduración
 - El mantecado
 - La conservación
 - El overrum
 - Métodos de mantecar un helado
 - Procesadora de congelados
 - El nitrógeno líquido

- La nueva fórmula del helado
 - ¿Cómo se elimina el sabor lácteo?
 - Parámetros del helado
 - Helados Salados
 - La composición de los alimentos

- Helados de base yema y mantecados
 - Helados en base yema
 - Características de los helados mantecados
 - Tipos de yema de huevo
 - El proceso de elaboración
 - Sabores de un helado de yema

- Helados con alcohol
 - Características
 - Tipos de alcohol
 - Cálculo de PAC
 - Parámetros de un helado con alcohol

- Helados de chocolate
 - Composición de cacao en polvo y cobertura negra
 - Composición de cobertura con leche y cobertura blanca
 - Cálculo del PAC y POD de cacao en polvo y cobertura negra
 - Cálculo del PAC y POD de cobertura con leche y cobertura blanca
 - Parámetros e ingredientes de los helados de chocolate

- Helados de frutos secos
 - Cálculo de PAC
 - Ingredientes y parámetros para 1 kg de helado

- Sorbetes
 - Ingredientes de un Sorbete
 - Tabla de agua y azúcar de las principales frutas
 - PAC y POD de las frutas
 - Métodos de formulación de sorbetes

<http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/curso/formulacion-de-helados>